

Breville Consumer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance, CA
90501-1119

Phone: Consumer Service
1-866-273-8455

Email: askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Consumer Service
1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

BRC600XL Issue - A12

Breville

the Risotto Plus™

Instruction Booklet - Livret d'instructions



BRC600XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this multi cooker.
- Do not place the multi cooker near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Position the lid so that the steam vent is directed away from you. Lift and remove the lid carefully to avoid scalding from escaping steam.
- Always ensure the multi cooker is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- Always operate the multi cooker on a stable and heat resistant surface.
- Use the removable cooking bowl supplied with the multi cooker. Do not use any other bowl inside the multi cooker housing.
- Do not use a damaged or dented removable cooking bowl. If damaged or dented, replace bowl before using.
- Do not operate the multi cooker on a sink drain board.
- Do not place anything on top of the lid when assembled, when in use and when stored.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle for lifting and carrying the multi cooker.
- Do not use chemicals, steel wool, metal scouring pad or abrasive cleaners to clean the outside of the multi cooker housing or cooking bowl as these can damaged the housing or the coating of the cooking bowl.
- Keep the multi cooker clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Never plug in or switch on the multi cooker without having the removable cooking bowl placed inside the multi cooker housing.
- Do not place food or liquid in the multi cooker housing. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Never operate the multi cooker without food and liquid in the removable cooking bowl.
- Do not touch hot surfaces, use oven mitts to remove the lid and or removable cooking bowl. Lift and remove the lid carefully and away from yourself to avoid scalding from escaping steam.
- Do not allow water from the lid to drip into the multi cooker housing, only into the removable cooking bowl.
- Do not leave the multi cooker unattended when in use.
- Extreme caution must be used when the multi cooker contains hot food and liquids. Do not move the appliance during cooking.

- The temperature of accessible surfaces will be high when the multi cooker is operating and for some time after use.
- Do not place anything, other than the lid, on top of the multi cooker when assembled, when in use and when stored.
- Always insert the connector end of the power cord into the appliance inlet before inserting power plug into the power outlet and switching on appliance. Ensure the appliance inlet is completely dry before inserting the connector end of the power cord.
- To prevent scratching the non-stick surface of the removable cooking bowl, always use wooded or plastic utensils.
- Always position steam vent on lid away from yourself to avoid scalding from escaping steam.
- Ensure the removable cooking bowl is correctly positioned in the multi cooker base before you commence cooking.
- The appliance connector must be removed before the multi cooker is cleaned and the appliance inlet must be dried before the multi cooker is used again.
- To prevent damage to the multi cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and mild detergent.
- Always have the glass lid placed correctly into position on the appliance throughout operation of the appliance unless stated in the recipe to have it removed.
- The glass lid has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time shatter into many small pieces without apparent cause.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Connect only to 110V or 120V power outlet.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid or allow moisture to come in contact with the part, unless it is recommended in the cleaning instructions.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and call Breville Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Consumer Service.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. **Misuse may cause injury.**

- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Always turn the appliance to the OFF position and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- Before cleaning, always turn the appliance to the OFF position, unplug at the power outlet and remove the power cord, if detachable, from the appliance and allow all parts to cool.
- Do not place this appliance on or near a heat source, such as hot plate, oven or heaters.
- Position the appliance at a minimum distance of 8 inches (20cm) away from walls, curtains and other heat or steam sensitive materials and provide adequate space above and on all sides for air circulation.

⚠ *IMPORTANT*

Fully unwind the cord before use. Ensure appliance is fully cooled before storing power cord inside removable cooking bowl.

ELECTRIC CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short detachable power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.

If required, a longer detachable power cord or an extension cord (both types not supplied by Breville) may be used with this appliance but the consumer must ensure care is exercised in their use. If a longer detachable power cords set or an extension cord is used, (1) the detachable power cord or extension cord must include a 3-prong grounding plug, (2) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance and (3) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville product









A. **Tempered domed glass lid**
With steam vent. Dishwasher safe.

B. **Removable non-stick cooking bowl**
Prevents risotto and rice from sticking.

C. **Cool-touch handles**

D. **Removable power cord (not shown)**
For convenient serving at the table and storage.

E. **RISOTTO setting**

F. **SAUTÉ setting**

G. **RICE|STEAM setting**
Large 10 scoop capacity cooks up to 20 scoops of cooked rice.

H. **SLOW COOK LOW setting**
Gently simmers food for an extended period of time.

I. **SLOW COOK HIGH setting**
Simmers food quicker for when time is a constraint.

J. **KEEP WARM**
Automatically switches on after each setting (except sauté).

K. **START|CANCEL button**

L. **Stainless steel steaming tray**
Ideal for vegetables, seafood and poultry.

M. **Rice scoop and serving spoon**

OPERATING

your Breville product

BEFORE FIRST USE

Before first use, remove all packaging material and promotional labels and wash the non-stick removable cooking bowl, stainless steel steaming tray and glass lid in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

HOW TO MAKE RISOTTO

SAUTÉ setting

1. Ensure exterior of the removable cooking bowl is clean before placing it in the housing (this will ensure proper contact with the inner cooking surface).
2. Plug power cord into a 110V or 120V power outlet. The START|CANCEL button and RISOTTO button surround will illuminate in white.
3. Press the SAUTÉ button, the button surround will illuminate in white. Press the START|CANCEL button to activate the setting, the button surround will illuminate red.
4. Cover with lid and allow to pre-heat for approximately 2–3 minutes (do not pre-heat for longer than 5 minutes).
5. Add oil/butter and allow to heat/melt for approximately 1 minute.
6. If using chicken or seafood in the recipe, sauté in small batches, cover with lid if necessary and stir occasionally until food is cooked. Remove from cooking bowl.
7. Add extra oil/butter to cooking bowl if necessary or if recipe states. Allow to heat for approximately 1 minute.
8. Add ingredients such as onions and garlic. Sauté, cover with lid if necessary and stir occasionally for about 4–5 minutes or until cooked to desired brownness.
9. Stir in Arborio or carnaroli rice and mix well. Sauté for approximately 2–3 minutes, stirring occasionally.
10. Pour in wine (if using) and cook uncovered until rice has absorbed all liquid and alcohol has evaporated, stirring frequently.
11. Press the START|CANCEL button to stop the SAUTÉ setting.
12. Refer to step 1 in the RISOTTO setting section below.

RISOTTO Setting

1. Follow steps 1–11 in the SAUTÉ setting section above.
2. Add stock or water and stir well. Cover with lid and press the RISOTTO button, then press the START|CANCEL button to activate the setting. The START|CANCEL button surround will illuminate red and cooking will commence.
3. Allow to cook until the 'ready alert' will sound and the multi cooker automatically switches to the KEEP WARM setting. This will take approximately 20–30 minutes depending on the recipe.
4. Remove lid and stir well using the serving spoon provided. At this stage remaining ingredients can be added i.e., butter, parmesan cheese, herbs, salt and pepper.
5. The multi cooker will remain on the KEEP WARM setting for 30 minutes before switching OFF. However, risotto is best served as soon as possible after completion of cooking.

NOTE

There may be occasions when the multi cooker switches to the KEEP WARM setting or switches off before cooking is complete. If this occurs, simply press the desired cooking button, then press the START|CANCEL button. The START|CANCEL button surround will illuminate red and the selected setting will be activated. This is a safety mechanism to prevent overheating due to certain cooking conditions.

TIP

Allow the risotto to rest in the KEEP WARM setting for 5 or 10 minutes to finish cooking.

TIP

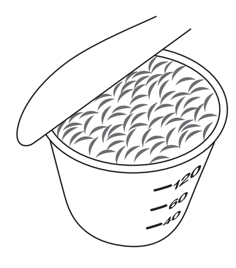
For optimum risotto results, we recommend you stir once after 15–20 minutes in the RISOTTO setting.

HOW TO MAKE RICE

RICE|STEAM setting

1. Use the multi cooker rice scoop provided to measure the required quantity of rice (refer to cooking tables - page 18). Always measure level scoops, not heaped (Fig 1).

Fig. 1



2. Place measured rice into a separate bowl and wash with cold water to remove any excess starch. The rice is ready for cooking when water runs clear from the rice. Drain well.

Ensure the exterior of the removable cooking bowl is clean before placing it in the housing (this will ensure proper contact with the inner cooking surface).

NOTE

The multi cooker rice scoop is not a standard metric measuring cup.
1 Risotto Plus™ rice scoop is equal to 150g of uncooked rice and 6oz (180ml) of water.
If your multi cooker rice scoop is lost or misplaced, use another cup but maintain the same cooking ratios and ensure you do not exceed the 10 scoop maximum line in the removable cooking bowl:

White Rice = 1 scoop rice + 1 scoop water
Brown Rice = 1 scoop rice + 1½ scoops water
} Using the multi cooker rice scoop or water level marks on removable cooking bowl.

⚠ CAUTION


Before starting to cook, clean the bottom of the inner pot and surface of the heating plate.


To ensure the pot is sitting flat on the heating plate, turn the pot clockwise and counterclockwise inside cooker.


The pot must be properly positioned inside the rice cooker or the unit will not work and may become damaged.


To reduce the risk of electric shock, cook only in the removeable inner pot.

DO NOT IMMERSE COOKER IN WATER

3. Add the washed rice to the removable cooking bowl, ensuring rice is spread evenly across the bottom of the bowl and not heaped to one side (Fig 3).

Fig. 3

4. Add water using the following ratios:
   White Rice = 1 scoop rice : 1 scoop water
   Brown Rice = 1 scoop rice : 1½ scoops water, or use water level markings on inside of removable cooking bowl.
5. Place the glass lid into position.
6. Plug power cord into 110V or 120V power outlet. The START|CANCEL button and RISOTTO button surround will illuminate in white.
7. Press the RICE|STEAM button, then press the START|CANCEL button to activate the setting. The START|CANCEL button surround will illuminate red and cooking will commence.
8. When cooking is complete, the 'ready alert' will sound and the multi cooker will automatically switch to the KEEP WARM setting.
9. Open the lid and turn the rice over with the serving spoon provided. Replace the lid and allow the rice to stand for 10–15 minutes before serving. This allows any excess moisture to be absorbed, resulting in a fluffier rice texture.

NOTE

After using the RICE setting the appliance will automatically switch to the KEEP WARM setting for up to 5 hours.

NOTE

Do not remove the glass lid until ready to serve (except for when turning over rice after cooking is complete or as suggested in the recipes).

NOTE

To stop the KEEP WARM setting, unplug the power cord.

NOTE

To measure water accurately, use either the scoop rice provided or the water level markings on the inside of the removable cooking bowl.



IMPORTANT

- *Always place liquid into the removable cooking bowl before pressing the START|CANCEL button.*
- *Do not interfere with the automatic selector control during operation.*
- *To prevent scratching the non-stick surface of the removable cooking bowl, always use wooden or plastic utensils.*
- *Ensure the removable cooking bowl is correctly positioned in the appliance base before you commence cooking.*



WARNING

- *Before removing the non-stick cooking bowl from housing, always ensure the power cord is unplugged.*
- *Always use heat protective gloves or oven mitts when removing the lid and the non-stick cooking bowl from the appliance.*
- *Always position steam vent on lid away from yourself to avoid scalding from escaping steam.*
- *Always lift and remove the lid carefully, angling it away from yourself to avoid scalding from escaping steam.*
- *To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.*



CAUTION

- *Risk of Electric Shock - Cook only in the removable non-stick cooking bowl provided.*
- *Do not use a damaged or dented removable cooking bowl.*
  If damaged or dented, replace bowl before using.

HOW TO SLOW COOK

SAUTÉ setting

Sautéing in the multi cooker may take a little extra time and while not strictly necessary, the rewards are evident in the end result. The cooking bowl keeps the heat stable and uniform allowing the meat to brown and form an even crust. Sautéing seals in the moisture, intensifies the flavor and provides more tender results.

1. Ensure exterior of the removable cooking bowl is clean before placing it in the housing (this will ensure proper contact with the inner cooking surface).
2. Plug power cord into a 110V or 120V power outlet. The START|CANCEL button and SAUTÉ button surround will illuminate in white.
3. Press the SAUTÉ button, the button surround will illuminate white. Press the START|CANCEL button to activate the setting, the button surround will illuminate red.
4. Cover with lid and allow to pre-heat for approximately 2–3 minutes (do not preheat for longer than 5 minutes).
5. Add oil/butter and allow to heat/melt for approximately 1 minute with the lid on.
6. Always sauté meat and poultry in small batches. Cover with lid if necessary and stir occasionally until food is evenly browned. Remove from cooking bowl. When finished sautéing, proceed to the Slow Cook Settings section.

NOTE

For optimal results, it may be recommended that meat & poultry is seared on a stovetop pan before placing into the multi cooker.

Slow Cook Settings

The multi cooker has two slow cook settings: Low and High. Use the recommended guidelines below to determine cooking time and heat settings and use recipes in this instruction book.

Dishes can be prepared well in advance and cooking time regulated so that food is ready to serve at a convenient time.

A general rule of thumb for most slow cooked meat and vegetable recipes is:

Setting Cooking Time

LOW: 6–7 hours

HIGH: 3–4 hours

Your favorite traditional recipes can also be easily adapted to this slow cooker. Simply halve the amount of liquid and increase the cooking time.

NOTE

These cooking times are approximates only and times can vary depending on ingredients, quantities in recipes and whether the cooking bowl and its ingredients are hot from searing.

As a guide meats such as chicken or small pieces of meat will have best results when cooked on high for 3–4 hours. Larger pieces of meat such as lamb shanks will have best results when cooked on low for 6–7 hours.

Cooking Times (with Sautéing)

When the SAUTÉ setting is used prior to slow cooking, cooking times will be shortened slightly. Check for doneness intermittently during cooking.

NOTE

These cooking times are approximates only and times can vary depending on ingredients, quantities in recipes and whether the cooking bowl and its ingredients are hot from sautéing.

Low or High Slow Cook Settings

1. Add all ingredients into the cooking bowl, ensuring denser foods are spread evenly across the bottom of the bowl and not heaped to one side and the liquid level is between MIN and MAX markings on the bowl.
2. Place the glass lid into position.
3. Press the SLOW COOK LOW or SLOW COOK HIGH button, then press the START|CANCEL button to activate the setting. The START|CANCEL button surround will illuminate red and cooking will commence.
4. Allow to cook until the 'ready alert' sounds. The unit automatically switch to the KEEP WARM setting.
5. The multi cooker will remain on the KEEP WARM setting for 5 hours before switching OFF.

The multi cooker is designed specifically for flavor layering. A technique professional chefs use to enhance and deepen the taste of meals by using the same pan for browning onions, sautéing meats and creating casseroles, curries, soups and bolognaise.

For this reason, Breville has now developed a slow cooker with a SAUTÉ setting to caramelize vegetables and sauté meats before commencing the slow cooker function.

Following is a guide to help simplify the process of slow cooking, allowing you to obtain optimum results from your multi cooker. We have also included helpful hints for successful slow cooking. For recipes, go to the recipe section in this instruction book.

PREPARING MEAT AND POULTRY

Select the freshest cuts when purchasing meat. Trim the meat or poultry of any visible excess fat. If possible, purchase chicken portions without the skin. Otherwise, the slow cooking process will result in extra liquid being formed from the fat as it melts.

For casserole type recipes, cut the meat into cubes, approximately 1 inch (2.5cm). Slow cooking allows less tender cuts of meat to be used. The bones can be left in meat or poultry. This helps create a good flavor and helps to keep the meat tender during cooking.

SUITABLE MEAT CUTS FOR SLOW COOKING

Beef chuck, skirt, round steak, boneless shin (gravy) beef, bone-in-shin (osso bucco).

Lamb shanks, drumsticks (frenched shanks), neck chops, boned out forequarter or shoulder.

Veal diced leg, shoulder/forequarter chops and steaks, neck chops, knuckle (osso bucco).

Pork leg steaks, diced belly, diced shoulder, boneless loin chops.

Chicken pieces bone in (thigh cutlets/drumsticks).

Chicken thigh fillets.

PREPARING VEGETABLES

Vegetables should be cut into even-sized pieces to ensure more even cooking. Frozen vegetables must be thawed before adding to other foods cooking in the multi cooker.

RICE COOKING TABLES

for your Breville product

RICE COOKING TABLES

The rice scoop provided with your multi cooker is used in the following tables.

NOTE

The multi cooker rice scoop is not a standard metric measuring cup.
1 multi cooker rice scoop is equal to 150g of uncooked rice and 6oz (180ml) of water.
If your multi cooker rice scoop is lost or misplaced, use another cup but maintain the same cooking ratios and ensure you do not exceed the 10 scoop maximum line in the removable cooking bowl:

White Rice = 1 scoop rice + 1 scoop water
Brown Rice = 1 scoop rice + 1½ scoops water
} Using the multi cooker rice scoop or water level marks on removable cooking bowl.

White Rice

UNCOOKED WHITE RICE (MULTI COOKER RICE SCOOPS)	COLD WATER (MULTI COOKER RICE SCOOPS, OR WATER LEVEL MARKS)	COOKED RICE APPROX. (MULTI COOKER RICE SCOOPS)	COOKING TIME APPROX. (MINUTES)
2	2	5	10–12
4	4	9	12–15
6	6	15	15–20
8	8	16	20–25
10	10	27	25–30

Brown Rice

UNCOOKED BROWN RICE (MULTI COOKER RICE SCOOPS)	COLD WATER (MULTI COOKER RICE SCOOPS, OR WATER LEVEL MARKS)	COOKED RICE APPROX. (MULTI COOKER RICE SCOOPS)	COOKING TIME APPROX. (MINUTES)
2	3	5	25–30
4	6	10	30–40
6	9	15	40–45

NOTE

Due to the additional water needed to cook brown rice, some starchy water bubbles may rise to the lid while cooking.

RICE VARIATIONS

for your Breville product

RICE VARIATIONS

SAVORY RICE

Prepare rice in the multi cooker as specified, substituting all the water with the same quantity of chicken, beef, fish, or vegetable stock.

SWEET RICE

Prepare rice in the multi cooker as specified substituting half the water with apple juice, orange juice or pineapple juice. Cooking rice with milk or cream is not recommended as it will burn onto the bottom of removable cooking bowl.

SAFFRON RICE

Add ¼ teaspoon of saffron powder or 2 saffron threads to every 2 cups of water. Use the white rice cooking tables. Mix well.

ARBORIO RICE

Arborio rice is short round-grained pearly rice often used for Italian risotto cooking. Use the brown rice cooking tables.

JASMINE RICE

Jasmine rice is fragrant long grain rice. Use the white rice cooking tables.

BASMATI RICE

Basmati rice is an aromatic long grain rice. Use the white rice cooking tables.

WILD RICE

It is not recommended to cook wild rice alone in the multi cooker as it requires a substantial amount of water. It is possible to cook wild rice as a blend with white or brown rice.

QUINOA

Quinoa is an ancient South American grain that is high in protein with fluffy, creamy and slightly crunchy texture. Use the brown rice cooking tables.

SUSHI

Sushi rice is short grained rice used in Japanese cooking. Use the brown rice cooking tables.

TIP

Add a little extra water for fluffier rice and a little less water for firmer rice. Some rice varieties may require more water for cooking, such as wild rice blends, Arborio rice or short grain rice. Follow the directions on the packet or use the brown rice cooking table.

STEAMING FOODS

in your Breville product

STEAMING

Steamed foods retain most of their nutritional value when cooked in the multi cooker. Foods may be steamed by placing food in the stainless steel steaming tray over stock or water and covering with the glass lid. Keep the glass lid on while steaming food unless the recipe or chart specifically states to remove the lid. By removing the lid unnecessarily steam is lost and the cooking time will be extended.

1. Measure 3 rice scoops or more of water or stock and pour into the removable cooking bowl. Use up to a maximum of 6 rice scoops of water.
2. Place food to be steamed directly into the stainless steel steaming tray and insert into the removable cooking bowl. (Refer to the Steaming Charts on page 23–25 for approximate cooking times).
3. Place removable cooking bowl with the steaming tray into housing and cover with the glass lid.
4. Plug power cord into a 110V or 120V power outlet. The START|CANCEL button and RISOTTO button surround will illuminate in white.
5. Press the RICE|STEAM setting then press the START|CANCEL button to activate the setting. The START|CANCEL button surround will illuminate red and cooking will commence.
6. When steaming is complete, the ready beeps will sound and the multi cooker will automatically switch to the KEEP WARM setting.
7. If no further steaming is required, press the START|CANCEL button to cease operation and turn the multi cooker off and then unplug power cord. Allow to cool before cleaning.

HINTS AND TIPS FOR STEAMING VEGETABLES

- Smaller pieces will steam faster than larger pieces.
- Try to keep vegetables to a standard size to ensure even cooking.
- Fresh or frozen vegetables may be steamed.
- If steaming frozen vegetables, do not thaw.
- The size and shape of vegetables, as well as personal taste, may call for adjustments to the cooking time. If softer vegetables are required, allow extra cooking time.
- Do not allow water or stock to reach the stainless steel tray. The steaming will not be effective.



WARNING

Always lift and remove the lid carefully, angling it away from yourself to avoid scalding from escaping steam.

NOTE

Keep the glass lid on while steaming food unless the recipe or chart specifically states to remove the lid. (By removing the lid unnecessarily, steam is lost and the cooking time will be extended.)

NOTE

Do not let the removable cooking bowl boil dry during steaming.

NOTE

Hot liquid can be added during the steaming process.

STEAMING

VEGETABLES	PREPARATION & TIPS	QUANTITY	COOKING TIME
Artichoke	remove hard outer leaves & stalk	2 medium	30–35
Asparagus	trim, leave as spears	2 bunches	12–14
Beans	top and tail, leave whole	9oz (250g)	13–15
Beets	trim, do not break skin	10oz (300g)	12–13
Bell Peppers	cut into strips	3 medium	14–16
Broccoli	cut into florets	9oz (250g)	8–10
Brussel Sprouts	cut a cross in the base	13oz (375g)	17–19
Butternut Squash	cut into pieces	10oz (300g)	20–25
Cabbage	large pieces	18oz (500g)	10–12
Carrots	cut into strips	3 medium	14–16
Celery	slice into strips	3 stalks	5–6
Chickpeas (Garbanzo Beans)	soak for 12 hours	1 cup dried	40–45
Corn	whole corn cobs	2 small cobs	20–22
Mushrooms	whole, unwashed	10oz (300g)	8–10
Onions	peeled, leave whole	6 medium	20–25
Peas	fresh, peeled frozen	9oz 250g 9oz 250g	8–10 4–5
Potatoes	new, whole all purpose, whole	4oz (120g) 5–7oz (150–180g) each	25–30 35–40
Snow peas	topped and tailed	9oz (250g)	4–5
Spinach (English)	leaves and stems cleaned	½ bunch	5
Squash (baby)	topped and tailed	12oz (350g)	8
Sweet Potato	cut into pieces	10oz (300g)	20–25
Turnips	peeled, sliced & cut to 50g pieces	12oz (350g)	15–17
Zucchini	sliced	12oz (350g)	6

HINTS AND TIPS FOR STEAMING FISH AND SEAFOOD

- Season fish with fresh herbs, onions, lemon etc. before cooking.
- Ensure fish fillets are in a single layer and do not overlap.
- Fish is cooked when it flakes easily with a fork and is opaque in color.

TYPE	SUGGESTIONS AND TIPS	COOKING TIME (MINUTES)
Fish – fillets – whole – cutlets	Steam until opaque and easy to flake. A cutlet is cooked when the center bone is able to be easily removed	8–10 15–20 12–14
Lobster - tails	Remove underside of shell	18–20
Mussels - in shell	Steam until just opened	12–14
Clams	Steam until just opened	8–10
Shrimp/Prawns - in shell	Steam until pink	8–10
Scallops	Steam until opaque	4–6

HINTS AND TIPS FOR STEAMING POULTRY

- Select similar sized pieces of poultry for even cooking.
- For even cooking results arrange poultry in a single layer.
- Remove visible fat and skin.
- To obtain a browned appearance, sauté the chicken before steaming.
- Check poultry is cooked by piercing the thickest part. The poultry is cooked when the juices run clear.

TYPE	SUGGESTIONS AND TIPS	COOKING TIME (MINUTES)
Breast fillet	Place skin side up	20–25
Drumstick	Place thickest part to outside of the steaming tray	30–35
Thigh fillet	Place thickest part to outside of the steaming tray	18–20

HINTS AND TIPS FOR STEAMING DUMPLINGS

- Fresh or frozen dumplings and savory buns can be steamed.
- Place small pieces of baking paper (parchment paper), or cabbage or lettuce leaves, under the dumplings to avoid sticking to the steaming tray.

TYPE	SUGGESTIONS AND TIPS	COOKING TIME (MINUTES)
BBQ pork or chicken buns	Cook from frozen	10–12
Dumplings - frozen	Separate before cooking	8–10
Dumplings - fresh		5–6

KEEP WARM SETTING

The multi cooker will automatically switch to the KEEP WARM setting once the RICE, RISOTTO and SLOW COOK settings have finished cooking. It will keep KEEP WARM for up to 5 hours on the RICE and SLOW COOK settings and up to 30 minutes on the RISOTTO setting.

CARE & CLEANING

for your Breville product

Unplug the power cord from the power outlet.

Allow all parts to cool before removing the removable cooking bowl. Wash the removable cooking bowl, stainless steel steaming tray and glass lid in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.

Breville does not recommend that any parts of your multi cooker are washed in a dishwasher as harsh detergents and hot water temperatures may stain or distort the removable cooking bowl and accessories.

Do not use abrasive cleaners, steel wool, or metal scouring pads as these can damage the non-stick surface.

The housing can be wiped over with a damp cloth and then dried thoroughly.

To prevent damage to appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.

NOTE

If rice has cooked onto the bottom of the removable cooking bowl, fill the bowl with hot, soapy water and leave to stand for approximately 10 minutes before cleaning.



WARNING

The appliance power plug and connector set must be removed before the multi cooker is cleaned and ensure that the inlet is dry before the multi cooker is used again.

To prevent damage to the multi cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and mild detergent.

Do not use chemicals, steel wool, metal scouring pad or abrasive cleaners to clean the outside of the multi cooker housing or cooking bowl as these can damaged the housing or the coating of the cooking bowl.

Do not immerse housing or power cord in water or any other liquid as this may cause electrocution.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	WHAT TO DO
The multi cooker suddenly switches off.	• Ensure power plug is connected properly to the appliance and to power outlet. • The appliance has been stressed or has overheated due to cooking conditions. Push the desired cooking button and then the START|CANCEL button to reset and continue cooking. Allow a few minutes for appliance to reheat and continue cooking.
The multi cooker has switched to KEEP WARM setting before cooking is complete.	• Press the START|CANCEL button to reset. Then, select the desired cooking method to continue cooking.

RECIPES

for your Breville product

CREAMY TOMATO AND LENTIL SOUP

Serves 4–6

INGREDIENTS

1 tablespoon olive oil
1 large red onion, sliced
2 garlic cloves, crushed
1 small red chilli, seeds removed and finely chopped
2 tablespoons tomato paste
3 cups tomato puree
4 cups chicken stock
2 teaspoons brown sugar
¾ cup red lentils
1 cup Greek yogurt
Salt and freshly ground pepper
2 tablespoons chopped cilantro

METHOD

1. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with the lid on.
2. Remove lid, add oil and heat for 1 minute further.
3. Add onion, garlic and chilli, cover with lid, cook for 3–4 minutes, stirring occasionally or until onion has softened.
4. Add tomato paste and cook for a further minute. Stir in puree, stock, sugar and lentils. Cover with lid.
5. Press the SLOW COOK HIGH BUTTON and cook for 3–4 hours or SLOW COOK LOW BUTTON and cook for 6–7 hours.
6. Stir through yoghurt and season with salt and pepper to taste.

Serve sprinkled with chopped cilantro.

LAMB SHANK RAGU

Serves 4

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
6 small lamb shanks, frenched
1 onion, chopped
2 garlic cloves, crushed
1 carrot, diced
1 large stick celery, diced
⅓ cup tomato paste
½ cup red wine
1 14oz can diced tomatoes
1 cup chicken or beef stock
1 bay leaf
Salt and freshly ground black pepper

METHOD

1. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with the lid on.
2. Add oil and heat for 1 minute.
3. Add lamb shanks in small batches, and cook until lightly browned; remove and set aside.
4. Add onion, garlic, carrot and celery and cook for 3–4 minutes, stirring occasionally, or until softened.
5. Stir in tomato paste and cook for a further 1 minute.
6. Add wine and bring to the boil; simmer for 1–2 minutes, scraping up any of the sediment in the base of the bowl.
7. Return shanks to removable cooking bowl and pour over tomatoes, stock and bay leaf; mix well to coat.
8. Cover with lid. Press the SLOW COOK HIGH BUTTON and cook for 3–4 hours or SLOW COOK LOW BUTTON and cook for 6–7 hours.
9. Season with salt and pepper and serve immediately with mashed potato.

EASY OSSO BUCCO

Serves 4

INGREDIENTS

4" x 2" thick Osso Bucco (Veal shanks, tied)
2 tablespoons plain flour
2 tablespoons olive oil
⅓ cup white wine
2 cups tomato puree
Salt and freshly ground black pepper
3 tablespoons chopped fresh basil leaves
2 tablespoons pesto
2 teaspoons grated lemon rind
1 medium onion, chopped ¼" thick
2 garlic cloves, minced
1 bay leaf
1 carrot, chopped ¼" thick
1 celery stick, chopped ¼" thick

METHOD

1. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with the lid on.
2. Add oil and heat for 1 minute.
3. Coat osso bucco in flour, shaking off excess and cook in small batches until lightly browned. Remove and set aside.
4. Add onion, carrot, celery and garlic and saute for 3–5 minutes.
5. Add wine and bring to the boil; simmer for 1–2 minutes, scraping up any of the sediment in the base of the bowl.
6. Return osso bucco to removable cooking bowl and add tomato puree, sugar, salt, pepper and bay leaf.
7. Cover with lid. Press the SLOW COOK HIGH BUTTON and cook for 3–4 hours or SLOW COOK LOW BUTTON and cook for 6–7 hours.
8. Stir through chopped basil.
9. Combine pesto and lemon rind and sprinkle over Osso bucco just before serving.

TEX-MEX BEEF AND BEANS

Serves 4–6

INGREDIENTS

2 14oz red kidney beans, soaked overnight in cold water, then water removed & rinsed.
2 tablespoons oil
3lbs chuck steak cut into 1" cubes or ground beef
2 large onions, sliced
3 garlic cloves, chopped
1 tablespoon ground cumin
2 teaspoons chilli powder
2 teaspoons dried oregano flakes
1 14oz can diced tomatoes
1 cup beef stock
Salt and freshly ground black pepper
Sour cream, guacamole, grated cheddar cheese to serve

METHOD

1. Drain beans and rinse well; drain again and set aside.
2. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with the lid on.
3. Add a little of the oil and heat for 1 minute.
4. Add meat in batches and cook for 2–3 minutes or until just browned. Remove and repeat with remaining meat and oil.
5. Add remaining oil and fry onion and garlic until softened but not browned.
6. Stir in spices, tomatoes and stock and return beef to removable cooking bowl.
7. Cover with lid. Press the SLOW COOK HIGH BUTTON and cook for 3–4 hours or SLOW COOK LOW BUTTON and cook for 6–7 hours.
8. Shred beef with fork and season to taste with salt and pepper.
9. Serve with a dollop of sour cream, guacamole and grated cheese.

FAMILY BOLOGNESE

Serves 4

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1 large onion, chopped
2 cloves garlic, crushed
2 ¼lb (1kg) beef or pork mince
2 tablespoons tomato paste
½ cup red wine
1 large carrot, grated
1 14oz can diced tomatoes
1 teaspoon dried oregano
1 bay leaf
1 cup beef stock or water
Salt and freshly ground black pepper
¼ cup chopped fresh basil

METHOD

1. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with the lid on.
2. Add oil and heat for 1 minute.
3. Add onion, garlic and cook for 3–4 minutes, stirring occasionally, or until softened.
4. Add mince in batches, making sure to break up the lumps while the meat is cooking.
5. Stir in tomato paste and cook for a further 1 minute. Add wine and bring to the boil; simmer for 1–2 minutes to cook off the alcohol.
6. Stir in carrot, tomato, oregano, bay leaf and stock.
7. Cover with lid. Press the SLOW COOK HIGH BUTTON and cook for 3–4 hours or SLOW COOK LOW BUTTON and cook for 6–7 hours.
8. Season to taste with salt and pepper and stir through basil just before serving.

SPICY MIXED DHAL

Serves 4–6

INGREDIENTS

1 tablespoon oil
1 tablespoon black mustard seeds
1 large red onion, sliced
4 garlic cloves, crushed
2 tablespoons ginger powder
1 tablespoon ground coriander
2 teaspoons ground turmeric
2 small red chillies, chopped
½ cup yellow split peas
½ cup red lentils
½ cup brown lentils
3 cups vegetable stock
3 tomatoes, chopped
Sea salt to taste
Juice of half a lemon
2 tablespoons chopped cilantro
Plain thick yogurt to serve

METHOD

1. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with the lid on.
2. Toast mustard seeds in pot until they start to pop.
3. Add oil and heat for 1 minute.
4. Add onion, garlic and ginger and cook 5–6 minutes, stirring occasionally, until onion is light golden.
5. Stir in spices, chilli, lentils, stock and tomatoes. Cover with lid. Press the SLOW COOK HIGH BUTTON and cook for 3–4 hours or SLOW COOK LOW BUTTON and cook for 6–7 hours.
6. Season with salt and stir through lemon juice and chopped coriander.

Serve with yogurt.

RISOTTO MILANESE

Serves 4–6

INGREDIENTS

1 tablespoon olive oil
1 tablespoon butter
1 onion, finely chopped
2 garlic cloves, crushed
1 ¾ cups Aborio, Canaroli
1 cup white wine
4 cups hot chicken stock
Salt and freshly ground black pepper
½ cup grated parmesan cheese

METHOD

SAUTÉ setting

1. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with the lid on.
2. Remove lid, add oil and half of the butter, heat for 1 minute or until melted.
3. Add onion and garlic, cover with lid, cook for 3–4 minutes, stirring occasionally, until onion has softened.
4. Add rice, mix well, cover with lid, cook for 2–3 minutes or until rice is glossy.
5. Stir in wine, cover and simmer for 2–3 minutes or until wine has been absorbed.

RISOTTO Setting

1. Stir in chicken stock, mixing well. Cover with lid and press the RISOTTO button and then the START|CANCEL button.
2. When it has automatically switched to the WARM setting, which will take about 20–30 minutes, remove lid and stir through remaining butter and half the parmesan.

Serve immediately topped with parmesan.

RISOTTO AL A FUNGHI

Serves 4–6

INGREDIENTS

2 tablespoons oil
1 tablespoon butter
6 to 8 shallots, finely chopped
14oz assorted mushrooms, sliced
1 ¾ cup Arborio or Carnaroli rice
½ cup dry white wine
6 cups vegetable or chicken stock
½ cup grated pecorino or parmesan cheese
1 tablespoon chopped fresh sage
Salt and freshly ground pepper

METHOD

SAUTÉ setting

1. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes.
2. Remove lid, add oil and butter, heat 1 minute or until butter has melted.
3. Add chopped shallots, cover with lid and cook, stirring occasionally for 3–4 minutes or until shallots have softened.
4. Add mushrooms, cover with lid and cook for 3 minutes or until mushrooms have softened slightly.
5. Add rice, mix well, cover with lid and cook for 2–3 minutes, stirring occasionally.
6. Stir in wine, and cook uncovered for 2–3 minutes or until all the wine is absorbed.

RISOTTO Setting

1. Stir in stock, cover with lid and press the RISOTTO button and then the START|CANCEL button.
2. When it switches to the WARM setting, which will take about 20–30 minutes, remove the lid and stir through grated pecorino cheese and chopped sage Season to taste with salt and pepper.

Serve immediately.

NOTE

A variety of mushrooms can be used for this recipe i.e.; Swiss Brown, Portobello, shiitake, field, oyster etc.

CHICKEN RISOTTO WITH PESTO & ROCKET

Serves 4–6

INGREDIENTS

1 tablespoon butter
¾lb chicken breast fillet, thinly sliced
1 tablespoon oil
1 large onion, finely chopped
3 cloves garlic finely chopped
1 ¾ cups Arborio or Carnaroli rice
5 cups chicken stock
⅓ cup pesto
¼ cup grated parmesan cheese
1 cup baby rocket leaves
Extra ⅓ cup grated parmesan cheese

METHOD

SAUTÉ setting

1. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with the lid on.
2. Remove lid, add half of the butter, heat for 1 minute or until melted.
3. Add half the chicken, cover with the lid and cook for 3–4 minutes.
4. Remove lid, stir and cook for a further 3–4 minutes or until chicken is lightly browned and cooked through. Remove from removable cooking bowl and keep warm. Repeat with remaining chicken, remove and set aside.
5. Heat remaining butter and oil until butter is melted. Add onion and garlic, cover with lid, cook for 3–4 minutes, stirring occasionally, until onion has softened.
6. Add rice, mix well, cover with lid, cook for 2–3 minutes or until rice is glossy.

RISOTTO Setting

1. Stir in chicken stock, mixing well. Cover with lid and press the RISOTTO button and then the START|CANCEL button.
2. When it has automatically switched to the WARM setting, which will take about 20–30 minutes, remove lid and stir through cooked chicken, pesto, parmesan cheese and rocket.

Serve immediately with extra freshly grated parmesan.

SHRIMP AND ASPARAGUS RISOTTO

Serves 4–6

INGREDIENTS

1 tablespoon butter

¾lb medium green prawns, peeled and deveined

1 tablespoon oil

1 onion, finely chopped

1 small bulb of fennel, halved and thinly sliced

1 ¾ cup Arborio or carnaroli rice

½ cup dry white wine

5½ cups chicken or light fish stock

½ teaspoon ground white pepper

1 bunch asparagus, trimmed and thinly sliced diagonally

2 tablespoon fresh lemon juice

Finely grated rind of 1 lemon

Sea salt to taste

METHOD

SAUTÉ setting

1. Press the SAUTÉbutton and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with the lid on.
2. Remove lid, add 10g of the butter, heat for 1 minute or until melted.
3. Add shrimp, cover with the lid and cook for 4–5 minutes or until shrimp are cooked. Remove and set aside to keep warm.
4. Add oil and 20g of the butter to removable cooking bowl. Heat 1 minute or until butter has melted.
5. Add onion and sliced fennel; cover with lid, and cook for 6–7 minutes, stirring occasionally, until fennel is tender.
6. Add rice, stir well, cover with the lid; cook for 3 minutes, stirring occasionally.
7. Remove lid, stir in wine and cook uncovered for 2–3 minutes, stirring occasionally until all wine is absorbed.

RISOTTO Setting

1. Stir in chicken stock and pepper, mixing well. Cover with lid and press the RISOTTO button and then the START|CANCEL button.
2. When it has automatically switched to the WARM setting, which will take about 20–30 minutes, remove lid and stir through asparagus slices and remaining 10g of butter. Cover with lid and leave on WARM setting for 5 minutes.
3. Stir through lemon juice, lemon rind and season with salt.

Serve immediately with prawns.

PANCETTA AND SPRING PEA RISOTTO

Serves 4–6

INGREDIENTS

2 teaspoons butter
1 tablespoon oil
1 small onion, finely diced
¼ lb thinly sliced sweet pancetta, roughly chopped
2½ cup Arborio or carnaroli rice
½ cup dry white wine
6 cups chicken stock
½ cup grated Parmesan cheese
¼ cup heavy cream
Salt and ground white pepper

METHOD

SAUTÉ setting

1. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with lid on.
2. Remove lid, add butter and oil, heat for 1 minute or until butter has melted.
3. Add pancetta, cook, stirring occasionally for 3–4 minutes, or until crispy. Remove and drain on paper towel.
4. Add onion, cover with lid, cook for 3–4 minutes, stirring occasionally, until onion has softened.
5. Add rice, mix well, cover with lid and cook, stirring occasionally for 2–3 minutes or until rice is glossy.
6. Stir in wine, cook uncovered for 2–3 minutes or until all the wine is absorbed.

RISOTTO Setting

1. Stir in stock, cover with lid and press the RISOTTO button and then the START|CANCEL button. Cook for 18–20 minutes, stirring occasionally or until most of the liquid has been absorbed.
2. When the cooker has automatically switched to WARM setting, which will take about 5–10 minutes, remove lid and stir through peas, Parmesan cheese and heavy cream. Season to taste with salt and pepper.

Serve immediately with crispy pancetta as the garnish.

TURKISH PILAF

Serves 4–6

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1 red onion, finely chopped
2 garlic cloves, finely chopped
1 teaspoon cardamom pods, finely crushed
1 teaspoon ground cumin
½ teaspoon ground black pepper
1 teaspoon ground turmeric
1 bay leaf
pinch salt
2 ½ cup Basmati rice, washed and well drained
4 cups chicken or vegetable stock
½ cup shelled pistachio nuts, chopped
1 cup dried apricots, chopped
¾ cup currants
¼ cup chopped coriander leaves

METHOD

SAUTÉ setting

1. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with the lid on.
2. Remove lid, add oil, heat 1 minute.
3. Add onion, garlic, spices and salt. Cover with lid and cook, stirring occasionally for 3–4 minutes, or until onion has softened slightly and spices are fragrant.
4. Add washed rice, stir well, cover with lid and cook for 2–3 minutes, stirring occasionally.

RICE|STEAM setting

1. Stir in stock, cover with lid and press the RICE|STEAM button and then the START|CANCEL button.
2. When the cooker has automatically switched to the WARM setting, which should take about 15–20 minutes, remove lid and discard the bay leaf.
3. Stir in pistachio nuts, apricots, currants and coriander. Serve hot or warm.

ROASTED PUMPKIN & QUINOA SALAD

Serves 4–6

INGREDIENTS

3 tablespoons olive oil
14oz pumpkin, peeled and cut into 1.5cm cubes
2 rice scoops quinoa
3 rice scoops chicken stock
4 green onion, finely sliced
3–4 dried figs
1 cup baby spinach leaves
2 tablespoons lemon juice

METHOD

SAUTÉ setting

1. Press the SAUTÉ button and then the START|CANCEL button. Heat removable cooking bowl for 3 minutes with lid on.
2. Remove lid, add half the oil, heat 1 minute.
3. Add pumpkin, cover with the lid and cook for 3–4 minutes, stirring occasionally, until softened and lightly golden. Remove and set aside

RICE|STEAM setting

1. Add quinoa and stock, mix well, cover with the lid.
   Press the RICE|STEAM button and then the START|CANCEL button.
2. When Rice has automatically switched to the WARM setting, which will take about 10–15 minutes, remove lid and fluff up with a fork and cool completely. Place cooked quinoa into a large salad bowl and toss through cooked pumpkin, figs and baby spinach leaves.
3. Whisk lemon juice and remaining oil and season with salt and pepper. Drizzle over salad and serve immediately.

SUSHI RICE

INGREDIENTS

3 cups short grain sushi rice, washed and drained
4 cups water
2 tablespoons rice vinegar
2 tablespoons caster sugar
½ teaspoon salt
Extra tablespoon of rice vinegar for rolling

METHOD

RICE|STEAM setting

1. Place washed rice and water into the removable cooking bowl. Cover with lid.
2. Press the RICE|STEAM button and then the START|CANCEL button.
3. When the cooker has automatically switched to the WARM setting, which will take about 10–15 minutes, allow to stand covered on the WARM setting for 10 minutes.
4. Remove lid and spoon rice into a large shallow dish, set aside.
5. Heat vinegar, sugar and salt in a small saucepan over a low heat until sugar dissolves. Sprinkle vinegar mixture over rice and mix well. Allow rice to cool completely before using.

TIP

Some sushi recipes require the rice to be shaped by hand. To do this combine 1 tablespoon rice vinegar with ¼ cup water. Use this mixture to keep hands wet while shaping rice.

SUSHI ROLLS

INGREDIENTS

6 sheets Nori seaweed
Prepared Sushi Rice(see recipe)
Wasabi paste, to taste
Add any combination of fillings such as:
Smoked salmon, thinly sliced
Japanese pickled ginger and vegetables
Finely sliced cucumber
Sashimi salmon or tuna
Avocado
Shredded carrot
Cooked prawns
Finely shredded lettuce
Mayonnaise

METHOD

1. Place a sheet of seaweed, shiny side down on a sheet of baking paper or a bamboo rolling mat.
2. Spread a portion of the rice over a two third of the Nori sheet, leaving a border.
3. Spread a very thin layer of wasabi paste in a narrow line down the center of the rice. Top with a selection of fillings.
4. Using the paper or mat as a guide, roll up the Nori sheet firmly to enclose the filling. Press to seal the edges.
5. Place the roll seam side down on a chopping board and using a very sharp knife, cut the roll into small portions.
6. Repeat with remaining Nori sheets and filling.
7. Cover and refrigerate until ready to serve.

Serve as soon as possible after preparing.

TROPICAL MANGO RICE

Serves 4–6

INGREDIENTS

1 ¼ cup short grain white rice, washed and drained

1 cup mango nectar

1 cup water

1 15oz can can sliced peaches, drained, juice reserved

2 teaspoons finely grated lime rind

1 15oz can coconut cream

¼ cup passionfruit pulp

1 tablespoon cinnamon sugar

METHOD

1. Place washed rice, mango nectar, water and reserved peach juice (set peach slices aside) into the removable cooking bowl, mixing well. Cover with lid.
2. Press the RICE|STEAM button and then the START|CANCEL button.
3. When the cooker has automatically switched to the WARM setting, stir through lime rind, coconut cream and passionfruit pulp. Cover with lid and stand for 10 minutes on WARM setting.

Serve warm with reserved peaches and sprinkle with cinnamon sugar.

STEAMED WHOLE FISH WITH GINGER & GREEN ONIONS

Serves 2

INGREDIENTS

10–14oz whole snapper or bream, cleaned and scaled

2cm piece fresh ginger, peeled and cut into thin strips

1 lime, sliced

1 cup coriander sprigs

3 cups water

2 tablespoons soy sauce

1 tablespoon peanut oil

3 green onions, finely sliced

METHOD

1. Wash and dry the fish. Cut 2 slits at a 45° angle through each side of the fish. Place some of the ginger and a slices of lime into each slit.
2. Place the coriander into the cavity of fish. Place fish into steaming tray.
3. Pour 3 cups of water into the removable cooking bowl. Place steaming tray into removable cooking bowl, cover with lid.
4. Press the RICE|STEAM button and then the START|CANCEL button.
5. Steam fish for about 15 minutes or until flakes when tested with a fork.
6. Remove fish from steaming tray and place onto a serving platter.
7. Combine soy sauce, oil and shallots, pour over fish and serve immediately.

NOTES

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

c UL US

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

- Retirez et jetez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche électrique du multicuiseur.
- Ne placez pas le multicuiseur sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et exempte d'eau et d'autres substances.
- Placez le couvercle de façon à ce que l'évent à vapeur soit loin de vous. Soulevez et retirez délicatement le couvercle afin d'éviter tout risque de brûlures causées par la vapeur s'en échappant.
- Assurez-vous toujours que le multicuiseur est correctement assemblé avant l'usage. Suivez les instructions contenues dans ce livret.
- Faites toujours fonctionner le multicuiseur sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Utilisez la cuve de cuisson amovible fournie avec le multicuiseur. N'utilisez aucun autre récipient à l'intérieur du boîtier du multicuiseur.
- N'utilisez pas la cuve de cuisson si elle est endommagée ou bosselée. Dans un tel cas, remplacez-la avant l'usage.
- N'utilisez pas le multicuiseur sur l'égouttoir du lavabo.
- Ne placez rien sur le couvercle lorsqu'il est assemblé, en usage ou rangé.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour soulever ou déplacer le multicuiseur.
- N'utilisez pas de produits chimiques, laine d'acier, tampons à récurer métalliques ou produits abrasifs pour nettoyer le boîtier ou la cuve de cuisson du multicuiseur, car ils peuvent endommager le boîtier ou le revêtement de la cuve de cuisson.
- Gardez le multicuiseur propre. Suivez les consignes de nettoyage décrites dans ce livret.
- Ne jamais brancher ou faire démarrer le multicuiseur sans que la cuve de cuisson soit en place à l'intérieur du boîtier.
- Ne mettez pas d'aliments ou de liquide dans le boîtier du multicuiseur. Seule la cuve de cuisson est conçue pour recevoir les aliments ou le liquide.
- Ne faites jamais fonctionner le multicuiseur sans aliments ou liquide dans la cuve de cuisson.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le couvercle ou la cuve de cuisson. Soulevez et retirez délicatement le couvercle en l'éloignant de vous pour éviter les brûlures causées par la vapeur s'en échappant.
- Ne laissez pas l'eau du couvercle s'égoutter dans le boîtier du multicuiseur, mais plutôt dans la cuve de cuisson.
- Ne laissez pas le multicuiseur sans surveillance lorsqu'en marche.

- Soyez extrêmement prudent lorsque le multicuiseur contient des aliments et des liquides chauds. Ne déplacez pas l'appareil durant la cuisson.
- La température des surfaces accessibles est élevée lorsque l'appareil fonctionne et le restera pendant un certain temps après l'utilisation.
- Ne placez rien d'autre que le couvercle sur le multicuiseur lorsqu'il est assemblé, en usage ou rangé.
- Insérez toujours l'extrémité du connecteur du cordon d'alimentation dans l'orifice d'entrée de l'appareil avant de brancher l'appareil dans la prise murale ou le faire démarrer. Assurez-vous que l'orifice d'entrée est parfaitement sec avant d'y insérer l'extrémité du connecteur.
- Afin d'éviter d'égratigner la surface antiadhésive de la cuve de cuisson, utilisez toujours des ustensiles en bois ou en plastique.
- Orientez toujours l'évent à vapeur du couvercle éloigné de vous afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur s'en échappant.
- Assurez-vous que la cuve de cuisson amovible est bien en place dans le multicuiseur avant de commencer la cuisson.
- Retirez le connecteur avant de nettoyer le multicuiseur et asséchez soigneusement l'orifice d'entrée avant de réutiliser l'appareil.
- Pour éviter d'endommager le multicuiseur, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins. Lors du nettoyage, utilisez un chiffon lisse et un détergent doux.
- Placez toujours le couvercle bien en place sur l'appareil quand il fonctionne, sauf si autrement stipulé dans la recette.
- Le couvercle de verre a été spécialement traité pour le rendre plus résistant, durable et sécuritaire que le verre ordinaire, mais il n'est pas incassable. S'il est frappé très fort, il peut se briser ou s'affaiblir et éventuellement se fragmenter en plusieurs petites pièces sans raison apparente.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de 110V ou 120V.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide et ne laissez pas les pièces exposées à l'humidité, à moins d'être recommandé dans les consignes de nettoyage.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas les connaissances ou l'expérience requise, à moins d'avoir été préparées et supervisées par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.breville.com** ou appelez le Service aux consommateurs de Breville.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez d'aucune autre façon que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à l'extérieur. **Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.**
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer plus de sécurité lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est recommandé d'installer un interrupteur de sécurité à courant résiduel n'excédant pas 30mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien professionnel pour des conseils.
- Éteignez toujours l'appareil (OFF) et débranchez-le lorsqu'il n'est pas en usage.
- Avant le nettoyage, éteignez toujours l'appareil (OFF), débranchez-le de la prise murale, retirez le cordon d'alimentation détachable et laissez refroidir toutes les pièces.
- Ne placez pas cet appareil sur ou près d'une source de chaleur comme un réchaud, un four ou une chaufferette.
- Gardez une distance d'au moins 20cm (8 po) entre l'appareil et le mur, les rideaux ou tout autre matériau sensible à la chaleur et à la vapeur, et laissez assez d'espace au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour favoriser une bonne circulation d'air.

⚠ *IMPORTANT*

Déroulez entièrement le cordon avant usage. Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de ranger le cordon d'alimentation à l'intérieur de la cuve de cuisson amovible.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit le risque de blessures corporelles ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.

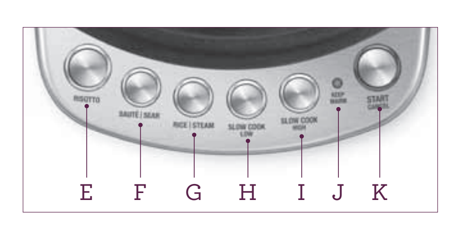
Si nécessaire, un cordon d'alimentation détachable ou une corde de rallonge (aucun d'eux n'étant fourni par Breville) peuvent être utilisés avec cet appareil, mais le consommateur doit s'assurer de les utiliser avec précaution. Si vous utilisez un cordon d'alimentation détachable ou une corde de rallonge: (1) le cordon d'alimentation détachable ou corde de rallonge doit être muni d'une fiche reliée à la terre à 3 broches; (2) la puissance électrique du cordon d'alimentation détachable ou corde de rallonge doit être au moins équivalente à la puissance électrique de l'appareil; (3) le cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher.

Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance d'un adulte.

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville









A. **Couvercle bombé en verre trempé**
Avec évent à vapeur. Va au lave-vaisselle.

B. **Cuve de cuisson amovible antiadhésive**
Empêche le risotto et le riz de coller.

C. **Poignées isolées**

D. **Cordon d'alimentation amovible (non illustré)**
Facilite le service à la table et le rangement.

E. **Réglage RISOTTO**

F. **Réglage SAUTÉ**

G. **Réglage RIZ/VAPEUR**
Grande capacité de 10 godets à riz qui donnent jusqu'à 20 godets de riz cuit.

H. **Réglage BAS pour MIJOTER**
Mijote les aliments lentement pendant une période de temps prolongée.

I. **Réglage HAUT pour MIJOTER**
Mijote les aliments plus rapidement lors d'une contrainte de temps.

J. **MAINTIEN AU CHAUD**
S'active automatiquement après chaque réglage (sauf SAUTÉ).

K. **Touche de démarrage START|CANCEL**

L. **Panier cuit-vapeur en acier inoxydable**
Idéal pour légumes, fruits de mer et volaille.

M. **Godet à riz et cuillère de service**

FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles et lavez la cuve de cuisson antiadhésive amovible, le panier cuit-vapeur en acier inoxydable et le couvercle en verre dans l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez correctement.

COMMENT PRÉPARER LE RISOTTO

Réglage SAUTÉ

1. Assurez-vous que l'extérieur de la cuve de cuisson amovible est propre avant de l'insérer dans le boîtier (cela assurera un bon contact avec la surface interne de cuisson).
2. Branchez l'appareil dans une prise électrique de 110V ou 120V. Le contour des touches START|CANCEL et RISOTTO s'illumineront en blanc.
3. Appuyez sur la touche SAUTÉ, le contour s'illuminera en blanc. Pressez la touche START|CANCEL pour activer le réglage, le contour du bouton s'illuminera en rouge.
4. Mettez le couvercle et laissez préchauffer environ 2–3 minutes (ne pas préchauffer plus de 5 minutes).
5. Ajoutez un peu d'huile/beurre et laissez chauffer/fondre environ 1 minute.
6. Si vous cuisez du poulet ou des fruits de mer, faites-les sauter en petites portions, mettez le couvercle, si nécessaire, et remuez à l'occasion jusqu'à ce que les aliments soient cuits. Retirez-les de la cuve de cuisson.
7. Ajoutez un peu plus d'huile/beurre dans la cuve de cuisson, si nécessaire ou tel qu'indiqué dans la recette. Laissez réchauffer environ 1 minute.
8. Ajoutez les ingrédients comme les oignons ou l'ail. Faitez sauter, mettez le couvercle, si nécessaire, et remuez à l'occasion environ 4 à 5 minutes ou jusqu'à coloration requise.
9. Ajoutez du riz Arborio ou Carnaroli et mélangez. Faites sauter environ 2–3 minutes en remuant à l'occasion.
10. Ajoutez le vin (si nécessaire) et cuisez à découvert en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit absorbé complètement et l'alcool évaporé.
11. Appuyez sur la touche START|CANCEL pour désactiver le réglage SAUTÉ.
12. Voir l'étape 1 de la section Réglage RISOTTO ci-dessous.

Réglage RISOTTO

1. Suivez les étapes 1–11 de la section réglage SAUTÉ ci-dessus.
2. Ajoutez le bouillon ou l'eau et bien remuer. Couvrez et pressez la touche RISOTTO, puis la touche START|CANCEL pour activer le réglage. Le contour de la touche START|CANCEL s'illuminera en rouge et la cuisson débutera.
3. Laissez cuire jusqu'à ce que l'alerte de fin de cuisson se fasse entendre et que le multicuiseur passe automatiquement au réglage MAINTIEN AU CHAUD. Cela prendra environ 20–30 minutes, selon la recette.
4. Retirez le couvercle et bien remuer à l'aide de la cuillère de service fournie. À ce stage, le reste des ingrédients peut être ajouté, soit le beurre, le fromage parmesan, les épices, le sel et le poivre.
5. Le multicuiseur restera au réglage MAINTIEN AU CHAUD durant 30 minutes avant de s'éteindre. Cependant, le risotto est meilleur lorsqu'il est servi immédiatement à la fin de la cuisson.

NOTE

Il se peut que le multicuiseur passe au réglage MAINTIEN AU CHAUD ou s'éteigne avant la fin de la cuisson. Si cela se produit, il suffit d'appuyer sur la touche de cuisson désirée, puis sur la touche START|CANCElL. Le contour de la touche START|CANCEL s'illuminera en rouge et le réglage sélectionné sera activé. Il s'agit là d'un mécanisme de sécurité pour éviter la surchauffe due à certaines conditions de cuisson.

TRUC

Laissez reposer le risotto au réglage MAINTIEN AU CHAUD durant 5 à 10 minutes pour terminer la cuisson.

TRUC

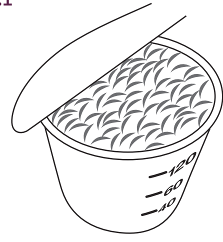
Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remuer le risotto une fois après 15–20 minutes, au réglage RISOTTO.

COMMENT PRÉPARER LE RIZ

Réglage RIZ/VAPEUR

1. Utilisez le godet à riz fourni avec le multicuiseur pour mesurer la quantité requise de riz (voir le tableau de cuisson - page 60). Arasez toujours le riz dans le godet sans l'entasser (Fig. 1).

Fig.1



2. Mettez le riz bien mesuré dans un autre bol et rincez-le à l'eau froide pour enlever tout excès d'amidon. Le riz est prêt à cuire lorsque l'eau du riz est claire. Bien égoutter.

   Assurez-vous que l'extérieur de la cuve de cuisson est propre avant de l'insérer dans le boîtier (cela assurera un bon contact avec la surface interne de cuisson).

NOTE

Le godet à riz du multicuiseur n'est pas une tasse à mesurer métrique standard.

1 godet à riz équivaut à 150g de riz non cuit et 180ml d'eau. Si vous égarez votre godet à riz, utilisez une autre tasse à mesurer en respectant le même ratio de cuisson et assurez-vous de ne pas excéder la ligne de 10 mesures maximum indiquée dans la cuve de cuisson amovible:

Riz blanc = 1 mesure de riz + 1 mesure d'eau
Riz brun = 1 mesure de riz + 1½ mesure d'eau
} En utilisant le godet à riz du multicuiseur ou les marques de niveau d'eau indiquées à l'intérieur de la cuve.

⚠ ATTENTION



Avant de débuter la cuisson, nettoyez le fond de la cuve et la surface de la plaque chauffante.



Assurez-vous que la cuve est bien en place sur la plaque chauffante en la retournant en sens horaire et antihoraire à l'intérieur du multicuiseur.



La cuve doit être correctement installée à l'intérieur du multicuiseur, sinon l'appareil ne fonctionnera pas et pourrait s'endommager.

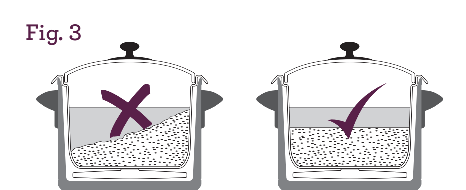


Pour réduire les risques de choc électrique, cuisinez uniquement dans la cuve amovible.

NE PLONGEZ PAS LE MULTICUISUER DANS L'EAU

3. Déposez le riz lavé dans la cuve de cuisson amovible, en vous assurant qu'il est réparti uniformément au fond de la cuve et non entassé dans un coin (fig. 3).

Fig. 3



4. Ajoutez l'eau, en respectant le ratio suivant:
   Riz blanc = 1 godet de riz : 1 godet d'eau
   Riz brun = 1 godet de riz : 1½ godet d'eau
5. Mettez le couvercle bien en place.
6. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110V ou 120V. Le contour des touches START|CANCEL et RISOTTO s'illuminera en blanc.
7. Pressez les touches RICE/STEAM, puis START|CANCEL pour activer le réglage. Le contour de la touche START|CANCEL s'illuminera en rouge et la cuisson débutera.
8. À la fin de la cuisson, l'alerte se fera entendre et le multicuiseur passera automatiquement au réglage MAINTIEN AU CHAUD.
9. Soulevez le couvercle et remuez le riz avec la cuillère de service fournie. Replacez le couvercle et laissez le riz reposer 10–15 minutes avant de le servir. L'excès d'humidité sera ainsi absorbé et procurera un riz moelleux.

NOTE

Après utilisation du réglage RIZ, l'appareil passera automatiquement au réglage MAINTIEN AU CHAUD pour un maximum de 5 heures.

NOTE

Ne retirez pas le couvercle en verre avant le moment de servir (sauf pour remuer le riz après la cuisson ou tel qu'indiqué dans la recette).

NOTE

Pour désactiver le réglage MAINTIEN AU CHAUD, débranchez l'appareil.

NOTE

Pour bien mesurer l'eau, utilisez le godet à riz fourni ou les marques de niveau d'eau à l'intérieur de la cuve de cuisson amovible.

 *IMPORTANT*

- *Versez toujours le liquide dans la cuve de cuisson amovible avant d'appuyer sur la touche START|CANCEL.*
- *Ne pas utiliser le sélecteur de commande automatique durant le fonctionnement.*
- *Pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive de la cuve de cuisson amovible, utilisez toujours des ustensiles en bois ou en plastique*
- *Assurez-vous que la cuve de cuisson amovible est correctement installée dans la base de l'appareil avant de débuter la cuisson.*

 *AVERTISSEMENT*

- *Avant de retirer la cuve de cuisson antiadhésive du boîtier, assurez-vous toujours que l'appareil est débranché.*
- *Utilisez toujours des gants de cuisine ou des mitaines isolées pour retirer le couvercle et la cuve de cuisson antiadhésive de l'appareil.*
- *Orientez toujours l'évent à vapeur loin de vous afin de prévenir les brûlures dues à la vapeur s'en échappant.*
- *Soulevez et retirez toujours le couvercle avec précaution, en l'inclinant loin de vous pour éviter les brûlures dues à la vapeur.*
- *Pour assurer une protection continue contre les risques de chocs électriques, branchez l'appareil dans une prise murale proprement reliée à la terre.*

 *ATTENTION*

- *Risques de choc électrique - Cuisez uniquement dans la cuve antiadhésive amovible fournie.*
- *N'utilisez pas la cuve de cuisson amovible si elle est endommagée ou bosselée. Dans un tel cas, remplacez-la avant usage.*

COMMENT MIJOTER

Réglage SAUTÉ

Faire sauter les aliments dans le multicuiseur peut prendre un peu plus de temps et, bien que ce ne soit pas essentiel, les résultats en seront appréciés. La cuve de cuisson maintient la chaleur stable et constante, permettant ainsi à la viande de dorer et de former une croûte uniforme. De plus, l'humidité est scellée à l'intérieur, les saveurs intensifiées et les résultats plus tendres.

1. Assurez-vous que l'extérieur de la cuve de cuisson amovible est propre avant de la placer dans le boîtier (cela assurera un bon contact avec la surface interne de cuisson).
2. Branchez le cordon dans une prise murale de 110V ou 120V. Le contour des touches START|CANCEL et SAUTÉ s'illuminera en blanc.
3. Appuyez sur la touche SAUTÉ. Le contour s'illuminera en blanc. Pressez la touche START|CANCEL pour activer le réglage, le contour du bouton s'illuminera en rouge.
4. Couvrez et laissez préchauffer environ 2–3 minutes (ne pas préchauffer plus de 5 minutes).
5. Ajoutez un peu d'huile/beurre et laissez chauffer/fondre environ 1 minute, à couvert.
6. Faites toujours sauter la viande et la volaille en petites portions. Couvrez, si nécessaire, et remuez à l'occasion jusqu'à ce que les aliments soient dorés uniformément. Retirez les aliments de la cuve. Après qu'ils auront été saisis, poursuivez à la section 'Réglages MIJOTER' ci-après.

NOTE

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de saisir la viande ou la volaille dans un chaudron, sur le feu, avant de la transférer dans le multicuiseur.

Réglages MIJOTER

Le multicuiseur dispose de deux réglages de cuisson à la mijoteuse: Bas et Haut. Consultez le tableau ci-après pour déterminer le temps de cuisson et les réglages d'intensité et utilisez les recettes contenues dans ce livret d'instructions. Vous pourrez préparer vos plats à l'avance et régler le temps de cuisson afin qu'ils soient prêts à servir au moment opportun.

Voici la règle générale de cuisson à la mijoteuse pour la plupart des recettes de viande et de légumes:

Régler le temps de cuisson

BAS: 6–7 heures

HAUT: 3–4 heures

Vos recettes traditionnelles peuvent facilement être adaptées à cette mijoteuse. Il suffit de réduire de moitié la quantité de liquide et d'augmenter le temps de cuisson.

NOTE

Ces temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction des ingrédients, des quantités requises dans la recette et si la cuve et les ingrédients sont chauds après avoir été saisis.

À titre indicatif, cuire de petits morceaux de viande ou de poulet à vitesse élevée (high) durant 3-4 heures donnera de meilleurs résultats.

Cuire de plus gros morceaux de viande, comme les jarrets d'agneau, à basse vitesse (low) donnera de meilleurs résultats.

Temps de cuisson (sauté au préalable)

Si vous utilisez le réglage SAUTÉ avant de cuire à la mijoteuse, le temps de cuisson sera raccourci légèrement. Vérifiez régulièrement la cuisson durant le processus.

NOTE

Ces mesures de temps sont approximatives et la durée de cuisson peut varier selon les ingrédients, les quantités requises dans la recette et si la cuve et les ingrédients sont chauds après avoir été saisis.

Réglages Bas ou Haut pour mijoter

1. Ajoutez tous les ingrédients dans la cuve de cuisson, en vous assurant que les aliments plus denses soient répartis également au fond de la cuve et non entassés dans un coin, et que le niveau de liquide est entre les marques MIN et MAX sur la cuve.
2. Mettez le couvercle bien en place.
3. Appuyez sur la touche LOW (Bas) pour mijoter lentement ou HIGH (Haut) pour mijoter rapidement et pressez la touche START|CANCEL pour activer le réglage. Le contour de la touche START|CANCEL s'illuminera en rouge et la cuisson débutera.
4. Laissez cuire jusqu'à ce que l'alerte de fin de cuisson se fasse entendre. L'appareil passera automatique au réglage MAINTIEN AU CHAUD.
5. Le multicuiseur maintiendra le réglage MAINTIEN AU CHAUD durant 5 heures avant de s'éteindre.

Le multicuiseur de Breville est conçu spécifiquement pour amalgamer les différentes saveurs. Cette technique est utilisée par les grands chefs pour relever le goût des mets en utilisant le même chaudron pour colorer les oignons, faire sauter les viandes et concocter les pots au feu, caris, soupes ou sauces bolognaises.

Pour cette raison, Breville a développé une MIJOTEUSE avec réglage SAUTÉ pour caraméliser les légumes et faire sauter les viandes avant de procéder à la cuisson par mijoteuse.

Voici un guide qui vous aidera à simplifier le processus de cuisson lente, vous permettant ainsi d'obtenir des résultats optimaux avec votre multicuiseur. Pour les recettes, voir la section Recettes de ce livret d'instructions.

PRÉPARER LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Procurez-vous des coupes de viande fraîches. Parez la viande ou la volaille de tout excès de gras visible. Si possible, achetez des morceaux de poulet sans la peau, sinon la cuisson à la mijoteuse produira un excès de liquide découlant du gras fondu.

Pour des recettes de pot-au-feu, coupez la viande en cubes d'environ 2,5 cm (1 po). La cuisson à la mijoteuse permet d'utiliser des viandes moins tendres. Les viandes ou volailles peuvent être cuites avec l'os qui conserve la saveur et garde la viande tendre durant la cuisson.

COUPES DE VIANDE SUGGÉRÉES POUR CUISSON À LA MIJOTEUSE

Boeuf: rôti de palette, bavette, bifstek de ronde, jarret désossé (bouillon), tranche de jarret (osso bucco).

Agneau: jarret, pilon sans la peau, tranche de collier, rôti d'épaule ou flanc désossé.

Veau: cubes à brochette/à fondue, côtelettes et steaks de flanc/épaule, collier, jarret (osso buco).

Porc: steaks d'intérieur de ronde, pointe de surlonge, cubes de lard, cubes à ragoût, côtelettes de longe désossées.

Poulet: hauts de cuisse et pilons.

Filets de poulet.

PRÉPARER LES LÉGUMES

Les légumes doivent être coupés en morceaux égaux pour assurer une cuisson uniforme. Les légumes congelés doivent être décongelés avant de les ajouter aux autres aliments dans le multicuiseur.

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

pour votre produit Breville

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

Le godet à riz fourni avec le multicuiseur a été utilisé dans le tableau ci-dessous.

NOTE

Le godet à riz du multicuiseur n'est pas une tasse à mesurer métrique standard. 1 godet à riz équivaut à 150g de riz non cuit et 180ml d'eau. (1 tasse à mesurer métrique standard australienne équivaut à 200g de riz non cuit). Si vous égarez votre godet à riz, utilisez une autre tasse à mesurer en respectant le même ratio de cuisson et assurez-vous de ne pas excéder la ligne de 10 mesures maximum indiquée dans la cuve de cuisson amovible:

Riz blanc = 1 mesure de riz + 1 mesure d'eau
Riz brun = 1 mesure de riz + 1½ mesure d'eau

} En utilisant le godet à riz du multicuiseur ou les marques de niveau d'eau indiquées à l'intérieur de la cuve.

Riz blanc

RIZ BLANC NON CUIT (NOMBRE DE GODETS À RIZ)	EAU FROIDE (NOMBRE DE GODETS À RIZ OU MARQUES DE NIVEAU D'EAU)	RIZ CUIT (NOMBRE APPROX. DE GODETS À RIZ)	TEMPS APPROX. DE CUISSON (MINUTES)
2	2	5	10–12
4	4	9	12–15
6	6	15	15–20
8	8	16	20–25
10	10	27	25–30

Riz brun

RIZ BLANC NON CUIT (NOMBRE DE GODETS À RIZ)	EAU FROIDE (NOMBRE DE GODETS À RIZ OU MARQUES DE NIVEAU D'EAU)	RIZ CUIT (NOMBRE APPROX. DE GODETS À RIZ)	TEMPS APPROX. DE CUISSON (MINUTES)
2	3	5	25–30
4	6	10	30–40
6	9	15	40–45

NOTE

En raison du surplus d'eau nécessaire pour cuire le riz brun, des bulles d'eau farineuses peuvent apparaître sous le couvercle durant la cuisson.

RIZ VARIÉS

pour votre produit Breville

RIZ AROMATISÉ

Préparez le riz dans le multicuiseur, tel que spécifié, en remplaçant l'eau par la même quantité de bouillon de poulet, de boeuf, de poisson ou de légumes.

RIZ SUCRÉ

Préparez le riz dans le multicuiseur, tel que spécifié, en remplaçant l'eau par du jus de pomme, d'orange ou d'ananas. La cuisson du riz dans le lait ou la crème n'est pas recommandée, car il brûlera au fond de la cuve de cuisson amovible.

RIZ AU SAFRAN

Ajoutez ¼ c. à thé de poudre de safran ou 2 fils de safran par 2 godets d'eau. Utilisez le tableau de cuisson du riz blanc. Bien mélanger.

RIZ ARBORIO

Le riz Arborio est un riz à grains courts, ronds et nacrés, souvent utilisé pour préparer le risotto italien. Utilisez le tableau de cuisson du riz brun.

RIZ AU JASMIN

Le riz au jasmin est un riz odorant à grains longs. Utilisez le tableau de cuisson du riz blanc.

RIZ BASMATI

Le riz Basmati est un riz aromatisé à grains longs. Utilisez le tableau de cuisson du riz blanc.

RIZ SAUVAGE

Il n'est pas recommandé de cuire le riz sauvage seul dans le multicuiseur, car il requiert une quantité substantielle d'eau. Il est préférable de le mélanger au riz blanc ou brun pour la cuisson.

QUINOA

Le Quinoa est un riz originaire d'Amérique du Sud, riche en protéines et de texture moelleuse, crémeuse et légèrement croustillante. Utilisez le tableau de cuisson du riz brun.

SUSHI

Le Sushi est un riz à grains courts utilisé dans la cuisson japonaise. Utilisez le tableau de cuisson du riz brun.

TRUC

Ajoutez un peu plus d'eau pour rendre le riz plus moelleux, et un peu moins d'eau pour qu'il reste ferme.

Certaines variétés de riz exigeront plus d'eau pour la cuisson, comme les mélanges de riz sauvage, le riz Arborio ou le riz à grains courts. Suivez les instructions indiquées sur l'emballage ou utilisez le tableau de cuisson du riz brun.

CUISSON À LA VAPEUR

dans votre produit Breville

Les aliments cuits à la vapeur dans le multicuiseur conservent la presque totalité de leur valeur nutritive. Placez les aliments dans le panier cuit-vapeur en acier inoxydable, au-dessus du bouillon ou de l'eau, et recouvrez du couvercle en verre. Maintenez le couvercle en place durant la cuisson à la vapeur, sauf si autrement stipulé dans la recette ou le tableau. Si vous retirez le couvercle sans raison, la vapeur s'en échappera et le temps de cuisson en sera prolongé.

1. Versez 3 godets ou plus d'eau ou de bouillon dans la cuve de cuisson amovible. N'excédez pas 6 godets d'eau.
2. Placez les aliments directement dans le panier cuit-vapeur en acier inoxydable et insérez-le dans la cuve de cuisson amovible. (Voir les tableaux de cuisson à la vapeur en pages 65–67 pour le temps approximatif de cuisson).
3. Insérez la cuve de cuisson avec le panier cuit-vapeur dans le boîtier et mettez le couvercle.
4. Branchez le cordon dans une prise murale de 110V ou 120V. Le contour des touches START|CANCEL et RISOTTO s'illuminera en blanc.
5. Pressez les touches RICE|STEAM puis START|CANCEL pour activer le réglage. Le contour de la touche START|CANCEL s'illuminera en rouge et la cuisson débutera.
6. À la fin de la cuisson, l'alerte de fin de cuisson se fera entendre et le multicuiseur passera automatiquement au réglage MAINTIEN AU CHAUD.
7. Si aucune autre cuisson à la vapeur n'est nécessaire, pressez la touche START|CANCEL pour terminer le processus, éteignez le multicuiseur (OFF) et débranchez-le. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

TRUCS & ASTUCES POUR CUIRE LES LÉGUMES À LA VAPEUR

- Des morceaux plus petits cuiront plus rapidement que les plus gros.
- Coupez les légumes en format standard pour assurer une cuisson uniforme.
- Les légumes frais ou congelés peuvent être cuits à la vapeur.
- Pour les légumes congelés, ne les dégelez pas avant la cuisson à la vapeur.
- Vous devrez peut-être ajuster le temps de cuisson selon la taille des légumes, leur forme et vos goûts personnels. Si vous préférez les légumes plus tendres, prolongez le temps de cuisson.
- Évitez que l'eau ou le bouillon ne touche au panier cuit-vapeur en acier inoxydable, car la cuisson en sera affectée.



ATTENTION

Soulevez et retirez le couvercle délicatement en l'inclinant loin de vous pour éviter de vous échauder avec la vapeur s'en échappant.

NOTE

Gardez le couvercle en place pendant la cuisson à la vapeur, sauf si stipulé autrement dans la recette ou le tableau. (Si vous retirez le couvercle sans raison, la vapeur s'en échappera et le temps de cuisson en sera prolongé.)

NOTE

Ne laissez pas la cuve de cuisson amovible bouillir à sec durant la cuisson à la vapeur.

NOTE

Vous pouvez ajouter du liquide chaud durant le processus de cuisson à la vapeur.

CUISSON À LA VAPEUR

LÉGUMES	PRÉPARATION & TRUCS	QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON
Artichauts	Retirer les feuilles coriaces et la tige	2 moyens	30–35
Asperges	Parer, garder les pointes	2 bottes	12–14
Betteraves	Parer, ne pas éplucher	300g (10oz)	12–13
Broccoli	Couper en fleurets	250g (9oz)	8–10
Carottes	Couper en bâtonnets	3 moyens	14–16
Céleri	Couper en bâtonnets	3 branches	5–6
Champignons	Entiers, nettoyés (non lavés)	300g (10oz)	8–10
Chou	Gros morceaux	500g (18oz)	10–12
Choux de Bruxelles	Faire une incision en croix à la base	375g (13oz)	17–19
Citrouille	Coupée en morceaux	300g (10oz)	20–25
Courge	Sans la tige et la tête	350g (12oz)	8
Épinards	Feuilles et tiges nettoyées	½ botte	5
Fèves	Garder entières (tige et tête)	250g (9oz)	13–15
Maïs	Épis entiers	2 petits épis	20–22
Navet	Pelé, tranché et coupé en morceaux de 50g	350g (12oz)	15–17
Oignons	Pelés et entiers	6 moyens	20–25
Patates	Nouvelles, entières Toutes variétés, entières	120g (4oz) 150-180g (5–7oz) ch.	25–30 35–40
Patates douces	Coupées en morceaux	300g (10oz)	20–25
Pois	Frais, pelés Congelés	250g (9oz) 250g (9oz)	8–10 4–5
Pois chiches	Faites tremper 12 heures	1 tasse, séchés	40–45
Pois mange-tout	Sans la tige et la tête	250g (9oz)	4–5
Poivrons	Couper en lanières	3 moyens	14–16
Zucchini	Tranché	350g (12oz)	6

TRUCS & ASTUCES POUR CUIRE LE POISSON ET LES FRUITS DE MER À LA VAPEUR

- Assaisonner le poisson avec fines herbes, oignons, citron, etc. avant la cuisson.
- Étalez les filets de poisson en une seule couche, sans les empiler.
- Le poisson est prêt quand il se défait à la fourchette et a une couleur opaque.

TYPE	SUGGESTIONS & TRUCS	TEMPS DE CUISSON
Poisson: – filets – entier – darne	Cuire jusqu'à ce qu'il soit opaque et se défasse en flocons. La darne est prête quand l'os central se retire facilement.	8–10 15–20 12–14
Queues de homard	Retirer le dessous de la carapace	18–20
Moules - dans la coquille	Cuire jusqu'à peine ouvertes	12–14
Palourdes	Cuire jusqu'à peine ouvertes	8–10
Crevettes - dans la coquille	Cuire jusqu'à coloration rosée	8–10
Pétoncles	Cuire jusqu'à opacité	4–6

TRUCS & ASTUCES POUR CUIRE LA VOLAILLE À LA VAPEUR

- Sélectionnez des morceaux de format similaire pour une cuisson uniforme.
- Étaler la volaille sur une seule couche, pour une cuisson uniforme.
- Retirez le gras visible et la peau.
- Pour bien les colorer, faites sauter les morceaux de volaille avant de les cuire à la vapeur.
- Vérifiez la cuisson en piquant les parties les plus épaisses. La volaille est prête lorsque le jus de cuisson est clair.

TYPE	SUGGESTIONS & TRUCS	TEMPS DE CUISSON (MINUTES)
Filet de poitrine	Placez le côté peau sur le dessus	20–25
Pilons	Placez les parties plus épaisses vers l'extérieur du panier cuit-vapeur	30–35
Filet de cuisse	Placez les parties plus épaisses vers l'extérieur du panier cuit-vapeur	18–20

CUISSON À LA VAPEUR

TRUCS & ASTUCES POUR CUIRE LES DUMPLINGS À LA VAPEUR

- Les dumplings ou croquettes frais ou congelés peuvent être cuits à la vapeur.
- Placez de petits morceaux de papier sulfurisé (papier parchemin) ou feuilles de chou ou de laitue sous les dumplings pour éviter qu'ils ne collent au panier cuit-vapeur.

TYPE	SUGGESTIONS & TRUCS	TEMPS DE CUISSON (MINUTES)
Croquettes de porc ou de poulet BBQ	Cuire congelés	10–12
Dumplings - congelés	Séparer avant la cuisson	8–10
Dumplings - frais		5–6

RÉGLAGE MAINTIEN AU CHAUD

Le multicuiseur passera automatiquement au réglage MAINTIEN AU CHAUD une fois que les réglages pour RISOTTO, RIZ ou MIJOTER auront terminé la cuisson. La fonction MAINTIEN AU CHAUD restera activée jusqu'à 5 heures pour les réglages RIZ et MIJOTER et juqu'à 30 minutes pour le réglage RISOTTO.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre produit Breville

Débranchez le cordon de la prise murale.

Laissez toutes les pièces refroidir avant de retirer la cuve de cuisson amovible. Lavez la cuve de cuisson, le panier cuit-vapeur en acier inoxydable et le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

Breville ne recommande pas de laver l'une ou l'autre des pièces du multicuiseur dans le lave-vaisselle, car le détergent très fort et l'eau bouillante peuvent tacher ou déformer la cuve de cuisson amovible et les accessoires.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer métalliques, car ils pourraient endommager la surface antiadhésive de la cuve de cuisson.

Le boîtier peut être essuyé avec un chiffon humide et asséché soigneusement.

Pour éviter d'endommager l'appareil, ne le nettoyez pas avec des produits de nettoyage alcalins. Uilisez plutôt un chiffon lisse et un détergent doux.

NOTE

Si le riz cuit a collé au fond de la cuve de cuisson amovible, remplissez-la d'eau chaude savonneuse et laissez tremper environ 10 minutes avant de la nettoyer.



ATTENTION

Retirez la fiche électrique et le connecteur de l'appareil avant de nettoyer le multicuiseur. Assurez-vous que l'orifice d'entrée est sec avant de réutiliser le multicuiseur.

Pour éviter d'endommager l'appareil, ne le nettoyez pas avec des produits alcalins. Uilisez plutôt un chiffon lisse et un détergent doux.

N'utilisez pas de produits chimiques, de laine d'acier, de tampons à récurer métalliques ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer l'extérieur ou la cuve de cuisson du multicuiseur. Ces produits peuvent endommager le boîtier du multicuiseur ou l'enduit qui recouvre la cuve de cuisson.

N'immergez pas le boîtier ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide, car ils peuvent provoquer une électrocution.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	QUE FAIRE
Le multicuiseur s'éteint soudainement.	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché à l'appareil et dans la prise murale. • L'appareil a été surchargé ou a surchauffé, à cause des conditions de cuisson. Appuyez sur la touche de cuisson désirée, puis sur la touche START|CANCEL pour réinitialiser et poursuivre la cuisson. Laissez l'appareil se réchauffer quelques minutes avant de poursuivre la cuisson.
Le multicuiseur a passé au réglage MAINTIEN AU CHAUD avant la fin de la cuisson.	• Appuyez sur la touche START|CANCEL pour réinitialiser. Sélectionnez ensuite le réglage de cuisson désirée et poursuivez la cuisson.

RECETTES

pour votre produit Breville

POTAGE AUX TOMATES & LENTILLES

4–6 portions

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe d'huile d'olive
1 gros oignon rouge, tranché
2 gousses d'ail, écrasées
1 petit piment rouge, égrené et haché finement
2 c. à soupe de pâte de tomate
3 tasses de purée de tomate
4 tasses de bouillon de poulet
2 c. à thé de cassonade
¾ tasse de lentilles rouges
1 tasse de yogourt grec
Sel et poivre fraîchement moulu
2 c. à soupe de coriandre hachée

MARCHE À SUIVRE

1. Presser les touches SAUTÉ et START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min à couvert.
2. Retirer le couvercle, ajouter l'huile et chauffer 1 min supplémentaire.
3. Ajouter l'oignon, l'ail et le piment, couvrir et cuire 3–4 min en remuant à l'occasion ou jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli.
4. Ajouter la pâte de tomate et cuire 1 min supplémentaire. Ajouter la purée de tomate, le bouillon, le sucre et les lentilles. Couvrir.
5. Presser la touche HIGH pour mijoter rapidement et cuire 3–4 heures ou la touche LOW pour mijoter lentement et cuire 6–7 heures.
6. Ajouter le yogourt en remuant, saler et poivrer au goût.

Saupoudrer de coriandre hachée et servir.

RAGOÛT DE JARRETS D'AGNEAU

4 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive
6 petits jarrets d'agneau, parés
1 oignon, haché
2 gousses d'ail, hachées
1 carotte, coupée en dés
1 grosse branche de céleri, coupée en dés
⅓ tasse de pâte de tomate
½ tasse de vin rouge
1 boîte de 14 oz de tomates en dés
1 tasse de bouillon de poulet ou de boeuf
1 feuille de laurier
Sel et poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Presser les touches SAUTÉ puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min à couvert.
2. Ajouter l'huile et chauffer 1 min.
3. Ajouter les jarrets d'agneau en petites quantités, et cuire jusqu'à coloration. Retirer et réserver.
4. Ajouter l'oignon, l'ail, la carotte et le céleri et cuire 3–4 min en remuant à l'occasion ou jusqu'à ramollissement.
5. Ajouter la pâte de tomate et cuire 1 min supplémentaire.
6. Verser le vin et porter à ébullition. Mijoter 1–2 min en raclant les résidus d'aliments au fond de la cuve.
7. Remettre les jarrets d'agneau dans la cuve de cuisson et ajouter les tomates, le bouillon et la feuille de laurier. Bien mélanger.
8. Couvrir. Pressez la touche HIGH pour mijoter rapidement et cuire 3–4 min, ou la touche LOW pour mijoter lentement et cuire 6–7 heures.
9. Saler, poivrer et servir immédiatement avec de la purée de pommes de terre.

OSSO BUCO FACILE

4 portions

INGRÉDIENTS

4 tranches de jarrets de veau de 5cm (2 po) d'épaisseur

2 c. à soupe de farine

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 oignon moyen, haché en cubes de ¼ po

2 gousses d'ail, émincées

1 carotte, coupée en bâtonnets de ¼ po

1 branche de céleri, coupé en bâtonnets de ¼ po

⅓ tasse de vin blanc

2 tasses de purée de tomate

Sel et poivre noir fraîchement moulu

1 feuille de laurier

3 c. à soupe de basilic frais, haché

2 c. à soupe de pesto

2 c. à thé de zeste de citron

MARCHE À SUIVRE

1. Presser les touches SAUTÉ puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min à couvert.
2. Ajouter l'huile et chauffer 1 min.
3. Ajouter l'oignon, la carotte, le céleri et l'ai et faire sauter 3–5 min.
4. Enfariner les jarrets de veau et les secouer pour enlever l'excès de farine, cuire en petites quantités jusqu'à coloration. Retirer et réserver.
5. Verser le vin et porter à ébullition. Laisser mijoter 1–2 min en raclant les résidus au fond de la cuve.
6. Remettre l'osso buco dans la cuve de cuisson et ajouter la purée de tomate, le sel, le poivre et la feuille de laurier.
7. Couvrir. Presser la touche HIGH pour mijoter raidement et cuire 3–4 heures, ou la touche LOW pour mijoter lentement et cuire 6–7 heures.
8. Ajouter le basilic haché au mélange.
9. Mélanger le pesto et le zeste de citron et saupoudrer sur l'osso buco avant de servir.

BOEUF & HARICOTS TEX–MEX

4–6 portions

INGRÉDIENTS

2 boîtes de 14oz de haricots rouges, trempés toute la nuit dans l'eau froide, égouttés et rincés

2 c. à soupe d'huile

1, 4 kg (3lb) d'épaule de boeuf, coupée en cubes de 1 po, ou de boeuf haché

2 gros oignons, tranchés

3 gousses d'ail, hachées

1 c. à soupe de poudre de cumin

2 c. à thé de poudre de chili

2 c. à thé de flocons d'origan séché

1 boîte de 14 oz de tomates en dés

1 tasse de bouillon de boeuf

Sel et poivre noir fraîchement moulu

Crème sure, guacamole et cheddar râpé pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Égoutter les haricots et bien les rincer; égoutter à noveau et réserver.
2. Presser les touches SAUTÉ puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min à couvert.
3. Ajouter un peu d'huile et chauffer 1 min.
4. Ajouter la viande hachée par portions et cuire 2–3 min ou jusqu'à coloration. Retirer et répéter l'opération pour le reste de la viande.
5. Ajouter le reste de l'huile et frire l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient ramollis mais non colorés.
6. Ajouter les épices, les tomates et le bouilon et remettre le boeuf dans la cuve de cuisson.
7. Couvrir. Presser la touche HIGH pour mijoter rapidement et cuire 3–4 heures ou la touche LOW pour mijoter lentement et cuire 6–7 heures.
8. Effilocher le boeuf à la fourchette, saler et poivrer.
9. Servir avec une cuillerée de crème sure, de la guacamole et du cheddar râpé.

SAUCE BOLOGNAISE

4 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive
1 gros oignon, haché
2 gousses d'ail, hachées
1 kg (2¼ lb) de boeuf ou de porc haché
2 c. à soupe de pâte de tomate
½ tasse de vin rouge
1 grosse carotte, râpé
1 boîte de 14 oz de tomates en dés
1 c. à thé d'origan séché
1 feuille de laurier
1 tasse de bouillon de boeuf ou d'eau
Sel et poivre noir fraîchement moulu
¼ tasse de basilic frais haché

MARCHE À SUIVRE

1. Presser les touches SAUTÉ puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min à couvert.
2. Ajouter l'huile et chauffer 1 min.
3. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire 3–4 min en remuant à l'occasion ou jusqu'à ramollissement.
4. Ajouter la viande hachée par portions, en veillant à défaire les grumeaux durant la cuisson.
5. Ajouter la pâte de tomate et cuire 1 min supplémentaire. Verser le vin et porter à ébullition. Mijoter 1–2 min pour que l'alcool s'évapore.
6. Ajouter la carotte, les tomates, l'origan, la feuille de laurier et le bouillon.
7. Couvrir. Presser la touche HIGH pour mijoter rapidement et cuire 3–4 heures ou la touche LOW pour mijoter lentement et cuire 6–7 heures.
8. Saler et poivrer et saupoudrer de basilic au moment de servir.

MÉLANGE ÉPICÉ AUX LENTILLES

4–6 portions

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe d'huile
1 c. à soupe de graines de moutarde noire
1 gros oignon, tranché
4 gouses d'ail, écrasées
2 c. à soupe de poudre de gingembre
1 c. à soupe de coriandre moulu
2 c. à thé de curcuma moulu
2 petits piments rouges, hachés
½ tasse de pois cassés jaunes
½ tasse de lentilles rouges
½ tasse de lentilles brunes
3 tasses de bouillon de légumes
3 tomates, hachées
Sel de mer au goût
Jus d'un demi-citron
2 c. à soupe de coriandre hachée
Yogourt nature pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Presser les touches SAUTÉ puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min à couvert.
2. Ajouter l'huile et chauffer 1 min.
3. Ajouter les graines de moutarde et cuire jusqu'à ce qu'elles éclatent. Ajouter l'oignon, l'ail et le gingembre et cuire 5–6 min en remuant à l'occasion, jusqu'à coloration.
4. Ajouter les épices, le piment, les lentilles, le bouillon et les tomates. Couvrir.
5. Presser la touche HIGH pour mijoter rapidement et cuire 3–4 heures ou la touche LOW pour mijoter lentement et cuire 6–7 heures.
6. Saler et ajouter le jus de citron et la coriandre hachée. Bien mélanger.

Servir avec du yogourt.

RISOTTO MILANAIS

4–6 portions

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de beurre
1 oignon, haché finement
2 gousses d'ail, hachées
1¾ tasse de riz Aborio ou Canaroli
1 tasse de fin blanc
4 tasses de bouillon de poulet chaud
Sel et poivre noir fraîchement moulu
½ tasse de fromage parmesan râpé

MARCHE À SUIVRE

Réglage SAUTÉ

1. Presser les touches SAUTÉ puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min à couvert.
2. Ajouter l'huile et la moitié du beurre et chauffer 1 min ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
3. Ajouter l'oignon et l'ail, couvrir et cuire 3–4 min en remuant à l'occasion jusqu'à ramollissement.
4. Ajouter le riz, bien mélanger, couvrir et cuire 2–3 min ou jusqu'à ce que le riz soit brillant.
5. Verser le vin, couvrir et laisser mijoter 2–3 min ou jusqu'à ce que le vin ait été absorbé.

Réglage RISOTTO

1. Verser le bouillon de poulet et bien mélanger. Couvrir et presser les touches RISOTTO, puis START|CANCEL.
2. Lorsque le réglage MAINTIEN AU CHAUD aura été automatiquement activé, soit après 20–30 min, retirer le couvercle et ajouter le reste du beurre et la moitié du parmesan.

Parsemer de parmesan et servir immédiatement.

RISOTTO AI FUNGHI

4–6 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile
1 c. à soupe de beurre
6 à 8 échalotes, hachées finement
14 oz de champignons assortis, tranchés
1¾ tasse de riz Arborio ou Carnaroli
½ tasse de vin blanc sec
6 tasses de bouillon de légumes ou de poulet
½ tasse de fromage pecorino ou parmesan râpé
1 c. à soupe de sauge fraîche, hachée
Sel et poivre fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

Réglage SAUTÉ

1. Presser les touches SAUTÉ puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min.
2. Ajouter l'huile et le beurre, chauffer 1 min ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
3. Ajouter les échalotes hachées, couvrir et cuire en remuant à l'occasion 3–4 min ou jusqu'à ramollissement.
4. Ajouter les champignons, couvrir et cuire 3 min ou jusqu'à ramollissement.
5. Ajouter le riz, bien mélanger, couvrir et cuire 2–3 min, en remuant à l'occasion.
6. Verser le vin et cuire à découvert 203 min ou jusqu'à ce que le vin soit absorbé.

Réglage RISOTTO

1. Verser le bouillon, couvrir et presser RISOTTO puis START|CANCEL.
2. Lorsque MAINTIEN AU CHAUD sera activé automatiquement (20-30 min), retirer le couvercle et ajouter le pecorino et la sauge. Saler et poivrer.

Servir immédiatement.

NOTE

Une variété de champignons peut être utilisée dans cette recette: suisses bruns, portobello, shiitake, champêtres, pleurotes, etc.

RISOTTO AU POULET AVEC PESTO & ARAGULA

4–6 portions

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe de beurre
¾ lb de poitrine de poulet, finement tranchée
1 c. à soupe d'huile
1 gros oignon, finement haché
3 gousses d'ail, finement hachées
1¾ lb de riz Arborio ou Carnaroli
5 tasses de bouillon de poulet
½ tasse de pesto
¼ tasse de fromage parmesan râpé
1 tasse de jeunes pousses d'aragula
⅓ tasse de fromage parmesan râpé en extra

MARCHE À SUIVRE

Réglage SAUTÉ

1. Presser les touches SAUTÉ, puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min à couvert.
2. Ajouter la moitié du beurre, chauffer 1 min ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
3. Ajouter la moitié du poulet, couvrir et cuire 3–4 min.
4. Retirer le couvercle, remuer et cuire 3–4 min supplémentaires ou jusqu'à ce que le poulet soit coloré et bien cuit. Retirer le poulet de la cuve de cuisson et garder au chaud. Répéter l'opération pour le reste du poulet, retirer et réserver.
5. Chauffer l'huile et le reste du beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu. Y ajouter l'oignon et l'ail, couvrir, cuire 3–4 min en remuant à l'occasion, ou jusqu'à ramollissement.
6. Ajouter le riz, bien mélanger, couvrir et cuire 2–3 min ou jusqu'à ce que le riz soit brillant.

Réglage RISOTTO

1. Ajouter le bouillon de poulet et bien mélanger. Couvrir et presser la touche RISOTTO, puis la touche START|CANCEL.
2. Lorsque le réglage MAINTIEN AU CHAUD aura été automatiquement activé, ce qui peut prendre 20–30 min, retirer le couvercle et ajouter le poulet cuit, le pesto, le fromage parmesan et l'aragula.

Servir immédiatement accompagné du fromage parmesan râpé en extra.

RISOTTO AUX CREVETTES & ASPERGES

4–6 portions

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe de beurre
¾ lb de crevettes grises, pelées et déveinées
1 c. à soupe d'huile
1 oignon, finement haché
1 petit bulbe de fenouil, coupé en deux et émincé
1¾ tasse de riz Arborio ou Carnarol
½ tasse de vin blanc sec
5½ tasses de bouillon de poulet ou de poisson
½ c. à thé de poivre blanc moulu
1 paquet d'asperges, parées et finement tranchées en diagonale
2 c. à soupe de jus de citron frais
Zeste d'un citron
Sel de mer au goût

MARCHE À SUIVRE

Réglage SAUTÉ

1. Presser les touches SAUTÉ, puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min, à couvert.
2. Ajouter 10 g de beurre, chauffer 1 min ou jusqu'à ce qu'il soit fondu.
3. Ajouter les crevettes, couvrir et cuire 4–5 min ou jusqu'à ce qu'elles soit cuites. Retirer et réserver au chaud.
4. Verser l'huile et 20 g de beurre dans la cuve de cuisson. Chauffer 1 min ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
5. Ajouter l'oignon et le fenouil tranché. Couvrir et cuire 6–7 min en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le fenouil soit tendre.
6. Ajouter le riz, bien mélanger, couvrir et cuire 3 min en remuant à l'occasion.
7. Retirer le couvercle, verser le vin et cuire à découvert 2–3 min en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le vin soit absorbé.

Réglage RISOTTO

1. Ajouter le bouillon de poulet et le poivre et bien mélanger. Couvrir et presser les touches RISOTTO, puis START|CANCEL.
2. Lorsque le réglage MAINTIEN AU CHAUD aura été automatiquement activé, ce qui peut prendre 20–30 min, retirer le couvercle et y ajouter les tranches d'asperges et le reste du beurre. Couvrir et maintenez au chaud durant 5 min.
3. Ajouter le jus et le zeste de citron et saler.

Servir immédiatement avec le mélange de crevettes.

RISOTTO À LA PANCETTA & POIS DU PRINTEMPS

4–6 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à thé de beurre
1 c. à soupe d'huile
1 petit oignon, finement haché
¼ lb de pancetta, tranchée finement et hachée grossièrement
2½ tasses de riz Arborio ou Carnaroli
½ tasse de vin blanc sec
6 tasses de bouillon de poulet
½ tasse de Parmesan râpé
¼ tasse de crème épaisse
Sel et poivre blanc moulu

MARCHE À SUIVRE

Réglage SAUTÉ

1. Presser les touches SAUTÉ, puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min, à couvert.
2. Retirer le couvercle, ajouter le beurre ou l'huile et chauffer 1 min ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
3. Ajouter la pancetta et cuire en remuant à l'occasion 3-4 min ou juqu'à croustillante. Retirer et imbiber sur du papier essuie-tout.
4. Ajouter l'oignon, couvrir et cuire 3-4 min en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit ramolli.
5. Ajouter le riz et bien mélanger. Couvrir et cuire en remuant à l'occasion 2-3 min ou jusqu'à ce qu'il soit brillant.
6. Verser le vin et cuire à découvert 2-3 min ou jusqu'à ce que le vin soit absorbé.

Réglage RISOTTO

1. Verser le bouillon, couvrir et presser les touches RISSOTO, puis START|CANCEL. Cuire 18–20 min en remuant à l'occasion ou jusqu'à ce que la plupart du liquide soit absorbé.
2. Lorsque le réglage MAINTIEN AU CHAUD aura été automatiquement activé, ce qui prendra environ 5-10 min, retirer le couvercle et ajouter les pois, le fromage Parmesan et la crème. Saler et poivrer au goût.

Servir immédiatement, garni de pancetta croustillante.

RIZ PILAF

4–6 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 oignon rouge, finement haché

2 gousses d'ail, finement hachées

1 c. à thé de graines de cardamome, finement écrasées

1 c à thé de poudre de cumin

½ c. à thé de poivre noir moulu

1 c. à thé de curcuma

1 feuille de laurier

Pincée de sel

2½ tasses de riz Basmati, lavé et bien égoutté

4 tasses de bouillon de poulet ou de légumes

½ tasse de pistaches, hachées

1 tasse d'abricots séchés, hachés

¾ tasse de groseilles

¼ tasse de feuilles de coriandre hachées

MARCHE À SUIVRE

Réglage SAUTÉ

1. Presser les touches SAUTÉ, puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min, à couvert.
2. Ajouter l'huile et cuire 1 min.
3. Ajouter l'oignon, l'ail, les épices et le sel. Couvrir et cuire en remuant à l'occasion 3–4 min ou jusqu'à ce que l'oignon soit légèrement ramoli et les épices odorantes.
4. Ajouter le riz, bien mélanger, couvrir et cuire en remuant à l'occasion 2–3 min.

Réglage RIZ|VAPEUR

1. Verser le bouillon, couvrir et presser les touches RIZ|VAPEUR, puis START|CANCEL.
2. Lorsque le réglage MAINTIEN AU CHAUD aura automatiquement été activé, ce qui peut prendre 15–20 min, retirer le couvercle et jeter la feuille de laurier.
3. Ajouter les pistaches, les abricots, les groseilles et la coriandre. Servir très chaud ou chaud.

SALADE DE CITROUILLE GRILLÉE & QUINOA

4-6 portions

INGRÉDIENTS

3 c. à soupe d'huile d'olive

14 oz de citrouille, pelée et coupée en cubes de 1,5 cm

2 godets à riz de quinoa

3 godets à riz de bouillon de poulet

4 oignons verts, finement tranchés

3–4 figues séchées

1 tasse de jeunes pousses d'épinards

2 c. à soupe de jus de citron

MARCHE À SUIVRE

Réglage SAUTÉ

1. Presser les touches SAUTÉ et puis START|CANCEL. Chauffer la cuve de cuisson 3 min, à couvert.
2. Ajouter la moitié de l'huile et cuire 1 min.
3. Ajouter la citrouille, couvrir et cuire 3-4 min en remuant à l'occasion jusqu'à ramollissement et coloration. Retirer et réserver.

Réglage RIZ|VAPEUR

1. Ajouter le quinoa et le bouillon, bien mélanger et couvrir. Presser la touche RIZ|VAPEUR, puis START|CANCEL.
2. Lorsque le réglage MAINTIEN AU CHAUD a automatiquement été activé, ce qui peut prendre 10-15 min, retirer le couvercle et aérer le riz avec une fourchette pour le faire refroidir complètement. Placer le quinoa cuit dans un grand bol à salade et mélanger avec la citrouille cuite, les figues et les jeunes pousses d'épinards.
3. Fouetter le jus de citron et le reste de l'huile, saler et poivrer. Verser en un filet sur la salade et servir immédiatement.

RIZ À SUSHI

INGRÉDIENTS

3 tasses de riz sushi à grains courts, lavé et égoutté
4 tasses d'eau
2 c. à soupe de vinaigre de riz
2 c. à soupe de sucre à glacer
½ c. à thé de sel
1 c. à soupe de vinaigre de riz en extra pour rouler

MARCHE À SUIVRE

Réglage RIZ|VAPEUR

1. Mettre le riz lavé et l'eau dans la cuve de cuisson. Couvrir.
2. Presser les touches RIZ|VAPEUR et puis START|CANCEL.
3. Lorsque le réglage MAINTIEN AU CHAUD aura été automatiquement activé, ce qui peut prendre 10-15 min, laisser reposer à couvert au réglage MAINTIEN AU CHAUD durant 10 min.
4. Retirer le couvercle et transférer le riz à la cuillère dans un grand bol peu profond. Réserver.
5. Chauffer le vinaigre, le sucre et le sel dans un petit poêlon, à feu bas, jusqu'à dissolution du sucre. Arroser le riz du mélange de vinaigre et bien mélanger. Laisser le riz reposer complètement avant de l'utiliser.

TRUC

Certaines recettes de sushi exigent que le riz soit façonné à la main. Pour ce faire, mélanger 1 c. à soupe de vinaigre de riz avec ¼ tasse d'eau. Utiliser ce mélange pour humecter les mains en modelant le riz.

ROULEAUX DE SUSHI

INGRÉDIENTS

6 feuilles d'algue Nori
Riz à sushi préparé (voir recette)
Pâte Wasabi, au goût
Une combinaison des garnitures suivantes:
Saumon fûmé, tranché finement
Gingembre japonais mariné et légumes
Concombre tranché finement
Saumon ou thon sashimi
Avocat
Carotte effilochée
Crevettes cuites
Laitue, déchirée finement
Mayonnaise

MARCHE À SUIVRE

1. Déposer une feuille d'algue, côté luisant sur le dessous, sur une feuille de papier parchemin ou un makisu (napperon de bambou).
2. Étendre une portion de riz sur les deux tiers de la feuille Nori, en laissant une bordure.
3. Étendre la pâte wasabi en une ligne très étroite sur le centre du riz. Recouvrir d'une sélection de garnitures.
4. En utilisant le papier ou le makisu comme guide, rouler la feuille Nori fermement pour enfermer la garniture. Presser pour sceller les bords.
5. Placer le rouleau avec joint en dessous sur une planche à découper et, à l'aide d'un couteau très acéré, couper le rouleau en petites portions.
6. Répéter avec le reste des feuilles Nori et de la garniture.
7. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Servir dès que possible une fois préparés.

RIZ TROPICAL À LA MANGUE

4-6 portions

INGRÉDIENTS

1¼ tasse de riz blanc à grains courts, lavé et égoutté

1 tasse de nectar de mangue

1 tasse d'eau

1 boîte de 15 oz de pêches tranchées, égouttées et le jus réservé

2 c. à thé de zeste de lime

1 boîte de 15 oz de crème de coco

¼ tasse de pulpe de fruits de la passion

1 c. à soupe de sucre à la cannelle

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le riz lavé, le nectar de mangue, l'eau et le jus de pêche (réserver les pêches) dans la cuve de cuisson et bien mélanger. Couvrir.
2. Presser les touches RIZ|VAPEUR et puis START|CANCEL.
3. Lorsque la réglage MAINTIEN AU CHAUD aura été activé automatiquement, ajouter le zeste de lime, la crème de coco et la pulpe de fruits de la passion. Couvrir et laisser reposer 10 min au réglage MAINTIEN AU CHAUD.

Servir chaud avec les pêches réservées et saupoudrer de sucre à la cannelle.

POISSON À LA VAPEUR AVEC GINGEMBRE & ÉCHALOTES

2 portions

INGRÉDIENTS

10–14 oz de vivaneau ou de daurade, nettoyé et écaillé

1 morceau de gingembre de 2 cm, pelé et coupé en fines lanières

1 lime, tranchée

1 tasse de tiges de coriandre

3 tasses d'eau

2 c. à soupe de sauce soya

1 c. à soupe d'huile d'arachide

3 échalotes, finement tranchées

MARCHE À SUIVRE

1. Laver et sécher le poisson. Faire 2 fentes en 45° de chaque côté du poisson. Y ajouter un peu de gingembre et quelques tranches de lime.
2. Mettre les tiges de coriandre dans la cavité du poisson et déposer le poisson dans le plateau cuit-vapeur.
3. Verser 3 tasses d'eau dans la cuve de cuisson.Placer le plateau cuit-vapeur dans la cuve de cuisson et couvrir.
4. Presser les touches RIZ|VAPEUR et puis START|CANCEL
5. Cuire le poisson à la vapeur durant 15 min ou jusqu'à ce qu'il se défasse en flocons avec la fourchette.
6. Retirer le poisson du plateau cuit-vapeur et le déposer sur un plateau de service.
7. Mélanger la sauce soya, l'huile et les échalotes et verser sur le poisson. Servir immédiatement.

NOTES

NOTES

NOTES